

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan tepung bayam merah (*Amarantus tricolor*) dan tepung jewawut (*setaria italica*) terhadap tingkat kesukaran mochi. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima mochi yang tepung bayam merah (*Amarantus tricolor*) dan tepung jewawut (*setaria italica*) pada 3 perlakuan untuk warna, aroma, tekstur dan rasa menunjukkan rata-rata mendekati angka 4 yang artinya dalam kategori suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova menunjukkan adanya pengaruh yang tidak signifikan dari semua perlakuan. Untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka mochi yang direkomendasikan adalah mochi pada perlakuan P2.
2. Hasil perhitungan nilai gizi mochi dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung jewawut pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P2 menghasilkan nilai energy, protein, lemak, karbohidrat dan besi yang paling tinggi dari perlakuan P1 dan P3 .

B. Saran

1. Bagi peneliti

Peneliti yang tertarik untuk mengembangkan produk sejenis diharapkan mempertimbangkan kebenaran penelitian sebelumnya. Disarankan agar menggunakan produk yang sebanding dengan yang digunakan pada penelitian sebelumnya apabila produk yang dihasilkan tidak sama dengan yang digunakan pada penelitian sebelumnya.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat membuat produk mochi dengan memanfaatkan makanan lain yang berasal dari daerah tersebut.