

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Uji organoleptik menunjukkan bahwa stik bawang merah warna P3 yang menggunakan tepung daun bawang dan tepung kacang merah mempunyai nilai tertinggi yaitu 4,4 (suka). Dengan skor 4,2 (suka), penilaian aroma P3 mempunyai skor tertinggi. Penilaian permukaan memiliki skor tertinggi sebesar 4,3 (suka) dan evaluasi rasa memiliki skor tertinggi sebesar 4,4 (suka). Hal ini dibuktikan dengan uji statistik: stik bawang merah yang dibuat dari tepung daun kelor dan tepung kacang merah mempunyai nilai ($p < 0,05$) yang berarti berpengaruh nyata terhadap warna stik bawang ($p < 0,002$), aroma ($p < 0,000$), tekstur ($p < 0,000$), dan rasa ($p < 0,000$). Dengan demikian resep yang paling disarankan ditinjau dari variasi, bau, permukaan dan rasa adalah persamaan P3 dengan penggantian 20% tepung kacang merah dan 5% tepung daun kelor.
2. Formula P3 yang mempunyai kandungan energi total 998,3 kilokalori, protein 42,5 gram, lemak 8,4 gram, karbohidrat 186,6 gram, seng 3,9 miligram, dan serat 16,6 gram merupakan yang dianjurkan berdasarkan hasil uji nilai gizi. Berdasarkan uji organoleptik panelis lebih menyukai formula P3 yang mensubstitusi 20% tepung kacang merah dengan 5% tepung daun kelor sehingga peneliti menyarakannya.

B. Saran

- a. Untuk penulis berikut ini Sebelum membuat tepung, setiap bahan pangan lokal harus ditimbang untuk mengetahui berat bersihnya.
- b. Bagi Masyarakat Masyarakat dapat memanfaatkan kacang merah dan daun kelor sebagai olahan pangan lokal karena mudah didapat.