

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada klepon terhadap sifat fisik. Pengaruh berupa terjadinya perubahan warna klepon menjadi hijau tua, tekstur klepon menjadi berpasir, dan rasa klepon menjadi agak sepat.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada klepon terhadap tingkat kesukaan warna dengan hasil $p=0,000$ ($p<0,05$).
3. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan terhadap kadar serat pangan klepon. Klepon dengan kadar serat pangan tertinggi yaitu klepon perlakuan B (5% tepung bonggol pisang kepok: 20% tepung beras: 75% tepung ketan) dengan rata-rata serat total 2,9163%, serat tak larut 2,6721%, dan serat larut 0,2442%.
4. Secara keseluruhan, klepon yang memungkinkan untuk dikembangkan yaitu klepon perlakuan B (5% tepung bonggol pisang kepok: 20% tepung beras: 75% tepung ketan) dengan pertimbangan klepon perlakuan B memiliki sifat organoleptik paling disukai dan kadar serat pangan yang meningkat dibandingkan klepon tanpa tepung bonggol pisang kepok.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Bagi masyarakat diharapkan tepung bonggol pisang dapat menjadi sumber bahan pangan fungsional yang diolah menjadi produk pangan tinggi serat yang dilaksanakan di tingkat masyarakat melalui pendidikan dan pelatihan keterampilan pengolahan tanaman pisang dan produk kuliner yang diadakan setiap bulan.
2. Bagi peneliti lain diharapkan dapat melakukan pengolahan tepung bonggol pisang menjadi produk pangan lainnya yang unggul secara fisik dan organoleptik yang dilaksanakan di lingkup ilmu gizi secara berkala melalui inovasi produk pangan dan modifikasi produk pangan.
3. Bagi institusi pendidikan diharapkan dapat memberikan dukungan dan antusiasme terhadap penelitian selanjutnya mengenai pengolahan tepung bonggol pisang yang dilaksanakan di lingkungan institusi secara berkelanjutan melalui peningkatan kualitas fasilitas kegiatan penelitian.
4. Bagi peneliti sendiri diharapkan dapat melakukan pengembangan resep klepon tepung bonggol pisang sehingga dapat dihasilkan klepon dengan sifat fisik, sifat organoleptik, dan zat gizi yang lebih unggul yang dilaksanakan di lingkup ilmu gizi secara berkala melalui pengembangan dan modifikasi resep.