

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk pada produk rolade terhadap sifat fisik warna, rasa, dan tekstur. Keseimbangan presentase pencampuran kacang merah dan jantung pisang klutuk memberikan warna semakin gelap dibandingkan dengan rolade tempe yang berwarna coklat muda/ pucat. Rasa yang dihasilkan hampir sama, namun rolade perlakuan D dengan presentase pencampuran kacang merah dan jantung pisang klutuk (50% : 50%) memiliki rasa sangat gurih. Tekstur yang dihasilkan bervariasi. Semakin banyak komposisi kacang merah maka tekstur yang dihasilkan kurang padat.
2. Tidak ada pengaruh ($p > 0,05$) variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk terhadap sifat fisik aroma. Aroma yang dihasilkan disetiap perlakuan hampir sama yaitu memiliki aroma sedap (normal).
3. Ada pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk pada produk rolade terhadap uji organoleptik warna. Keseimbangan presentase pencampuran kacang merah dan jantung pisang klutuk tingkat kesukaan panelis semakin rendah.

4. Tidak ada pengaruh ($p > 0,05$) variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk terhadap uji organoleptik aroma, rasa, dan tekstur.
5. Ada pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk terhadap kadar serat pangan. Menurut hasil uji kadar serat pangan perlakuan B memiliki rata-rata kadar serat pangan tertinggi ($5,10 \pm 0,12$), diikuti oleh perlakuan D ($4,34 \pm 0,19$), perlakuan A ($4,72 \pm 0,01$), dan terendah adalah perlakuan C ($3,35 \pm 0,02$).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat

Penelitian ini dapat dijadikan sumber tambahan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan kacang merah dan jantung pisang klutuk menjadi rolade kaya akan karbohidrat dan serat pangan serta bermanfaat dalam meningkatkan produk pangan.

2. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi ilmiah, referensi, serta pembelajaran mengenai pengaruh variasi campuran kacang merah dan jantung pisang klutuk pada rolade ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan.

3. Bagi peneliti Lain

Dapat melakukan pengembangan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan peneliti lain dalam pengembangan produk terutama pada produk rolade yaitu rolade dengan perlakuan B dengan variasi campuran kacang merah dan jantung pisang klutuk (70 % : 30%) memiliki potensi pengembangan produk lebih lanjut berdasarkan hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan.

4. Bagi Peneliti Sendiri

Untuk meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan dalam memanfaatkan tepung kacang merah dan jantung pisang klutuk sebagai campuran dalam produk pangan yaitu rolade.