

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencampuran tepung kacang hijau pada pembuatan kue cubit mempengaruhi sifat fisik. Semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka akan semakin terlihat perbedaan pada warna, aroma, tekstur dan rasa kue cubit.
2. Pencampuran tepung kacang hijau pada pembuatan kue cubit mempengaruhi sifat organoleptik. Kue cubit yang paling disukai selain kontrol dari segi warna adalah pada perlakuan B (50%:50%), aroma kue cubit yang paling disukai pada perlakuan B (50%:50%), untuk tekstur kue cubit selain kontrol yang paling disukai yaitu pada perlakuan C (40%:60%) dan dari segi rasa kue cubit yang paling disukai yaitu pada perlakuan C (40%:60%) disukai kedua pada perlakuan D (30%:70%).
3. Pencampuran tepung kacang hijau pada pembuatan kue cubit dapat meningkatkan kadar zat besi. Semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka semakin tinggi kadar zat besi pada kue cubit. Pencampuran tepung kacang hijau 50% sudah dapat meningkatkan kadar zat besi pada kue cubit.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, diberikan saran sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) serta kadar zat besi pada produk kue cubit perlakuan D dengan penambahan tepung kacang hijau 70% dapat menjadi snack alternatif tinggi zat besi yang diterima oleh panelis dan dapat dikembangkan. Namun dari segi warna perlu adanya perbaikan sehingga dapat menambah daya tarik konsumen.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan memberikan variasi suhu dan lama waktu pemanggangan atau dilakukan variasi cara pengolahan produk kue cubit, guna meminimalkan absorpsi zat besi yang ada dalam produk.
3. Tepung kacang hijau dapat diolah menjadi produk lain seperti kue kering agar rasa langu tepung kacang hijau berkurang.