

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik kastengel dengan campuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau meliputi rasa dan tekstur.
2. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0,000$) pada pengulangan I, warna ($p=0,000$) dan tekstur ($p=0,018$) pada pengulangan II, serta warna ($p=0,002$) dan rasa ($p=0,011$) pada kastengel pengulangan ke III.
3. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau terhadap kadar Fe kastengel. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau maka kadar Fe pada kastengel akan semakin tinggi. Kadar Fe tertinggi terdapat pada kastengel perlakuan D (5% tepung ikan teri nasi : 15% tepung kacang hijau : 80% tepung terigu) dengan rata-rata 7,995 mg/100 gram kastengel.
4. Secara keseluruhan kastengel yang dapat dikembangkan terdapat pada perlakuan C (5% tepung ikan teri nasi : 10% tepung kacang hijau : 85% tepung kacang hijau). Satu porsi sajian kastengel perlakuan C dengan berat 25 g atau sekitar 6 buah dapat memberikan sumbangan asupan Fe 16,54% dari kebutuhan Fe bagi orang dewasa.
5. Berdasarkan data keseluruhan dari pengulangan I, pengulangan II dan pengulangan III pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur maka didapatkan kesimpulan bahwa kastengel B adalah kastengel yang paling banyak disukai. Sedangkan kastengel D adalah kastengel yang paling tidak disukai.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil uji statistik kastengel dengan perlakuan B (5% tepung ikan teri nasi : 10% tepung kacang hijau : 85% tepung kacang hijau) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut, tetapi untuk daya tahan kastengel perlu diperhatikan lagi agar diketahui waktu kadaluarsa kastengel.
2. Bagi peneliti lain diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan tekstur yang lebih baik dari kastengel, sebaiknya diperhatikan kembali mengenai kadar air pada bahan-bahan dalam pembuatan kastengel. Tepung ikan teri nasi memiliki kadar air 11,14%, tepung kacang hijau memiliki kadar air 8,03%. Semakin sedikit kadar air, maka tekstur kastengel akan semakin renyah. Serta perlu diperhatikan kembali faktor waktu pada saat pengovenan yang baik selama 40 menit dengan suhu 150C, dan ketebalan adonan pada saat pencetakan sekitar 1 cm, lebar 1 cm, serta panjang 4,5cm.