

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Sifat Fisik *Kaasstengels* :

Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang merah pada *kaasstengels* ditinjau dari sifat fisik (warna, rasa dan tekstur) yaitu semakin banyak pencampuran tepung kacang merah, maka warna *kaasstengels* semakin coklat, rasa *kaasstengels* semakin dominan kacang merah dan tekstur *kaasstengels* semakin renyah. Tetapi, tidak terdapat pengaruh pada aroma *kaasstengels*, aroma yang dihasilkan tetap harum khas *kaasstengels* (normal).

2. Sifat Organoleptik *Kaasstengels* :

Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang merah pada *kaasstengels* ditinjau dari sifat organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur). *Kaasstengels* yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yaitu terdapat pada *kaasstengels* perlakuan B (25% variasi pencampuran tepung kacang merah). Berdasarkan analisis uji *one way anova* sifat organoleptik dari segi warna, aorma, rasa dan tekstur memiliki nilai *probabilitas* <0,05.

3. Kadar Serat Pangan *Kaasstengels* :

Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang merah pada *kaasstengels* ditinjau dari kadar serat pangan. Semakin banyak campuran tepung kacang merah pada *kaasstengels*, maka kadar serat pangan *kaasstengels* akan semakin tinggi. Kadar serat pangan tertinggi terdapat pada *kaasstengel* perlakuan D (75% tepung kacang merah), sedangkan kadar serat pangan pada *kaasstengels* yang terendah terdapat pada *kaasstengels* dengan perlakuan B (25% tepung kacang merah).

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan, produk *kaasstengels* dengan variasi pencampuran tepung kacang merah sebanyak 25% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan, karena tingkat kesukaan mendekati kontrol.
2. Bagi peneliti lain diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut, untuk mendapatkan tekstur yang lebih baik dari *kaasstengels*, sebaiknya diperhatikan kembali faktor waktu pada saat pengovenan dan komposisi bahan pada setiap perlakuan.