

BAB V

PENUTUP

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan :

1. Terdapat pengaruh sifat fisik *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah, yaitu semakin tinggi campuran kacang merah, aroma yang dihasilkan semakin langu dan rasa manis yang dihasilkan semakin berkurang. Semakin tinggi campuran bekatul, tekstur yang dihasilkan semakin bantat.
2. Tidak ada pengaruh sifat organoleptik *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur pada *muffin*. Semakin banyak penambahan bekatul, tingkat kesukaan panelis semakin menurun. Produk yang disukai oleh panelis secara keseluruhan adalah *Muffin* perlakuan D (tepung terigu 50% : bekatul 5% : tepung kacang merah 45%).
3. Terdapat pengaruh kadar serat pangan *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah. *Muffin* perlakuan C (tepung terigu 50% : bekatul 10% : tepung kacang merah 40%) memiliki kadar serat pangan tertinggi yaitu 5,5944% dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

b. Saran

1. Berdasarkan tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur *muffin* yang disukai yaitu *muffin D*, dengan perbandingan 50% tepung terigu : 5% bekatul : 45% tepung kacang merah sehingga produk dapat dikembangkan.
2. Sebaiknya bekatul yang digunakan bisa menggunakan bekatul dari hasil penggilingan supaya harga tetap terjangkau dan memanfaatkan pangan lokal.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya dalam melakukan pengolahan makanan berbahan dasar bekatul dan tepung kacang merah perlu diperhatikan dalam proses pengolahan dan bahan tambahan yang lain sehingga dapat membantu menyamarkan bau langu dan tekstur bantat pada produk.