

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik kastangel TAKAJAU meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor dan tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0,000$), aroma ($p=0,010$), rasa ($p=0,003$), dan tekstur ($p=0,011$) kastangel TAKAJAU.
3. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor dan tepung kacang hijau terhadap kadar serat kastangel TAKAJAU. Semakin sedikit campuran tepung talas bogor dan semakin banyak campuran tepung kacang hijau maka kadar serat pangan pada kastangel TAKAJAU akan semakin tinggi. Kadar serat pangan tertinggi terdapat pada kastangel TAKAJAU perlakuan D (92,5% tepung talas bogor dan 7,5% tepung kacang hijau).
4. Secara keseluruhan kastangel TAKAJAU yang dapat dikembangkan terdapat pada perlakuan C (95% tepung talas bogor : 5% tepung kacang hijau). Satu porsi sajian kastangel TAKAJAU perlakuan C dengan berat 25 g atau sekitar 6 buah dapat memberikan sumbangan

asupan serat pangan sebesar 3,45-5,18% dari kebutuhan serat bagi orang dewasa.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil uji statistik dan kadar serat pangan pada kastangel TAKAJAU dengan perlakuan C (95% tepung talas bogor : 5% tepung kacang hijau) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut, tetapi untuk aroma perlu diperhatikan dengan cara membuat tepung kacang hijau sendiri untuk mengurangi aroma langu.
2. Bagi peneliti lain diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan tekstur yang lebih baik dari kastangel TAKAJAU sebaiknya diperhatikan kembali mengenai kelembaban udara pada saat penyimpanan yang baik sekitar 93%, faktor waktu pada saat pengovenan yang baik selama 40 menit dengan suhu 153⁰C, dan ketebalan adonan pada saat pencetakan sekitar 1 cm, lebar 1 cm, serta panjang 4 cm.