

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) dari variasi penambahan sari kacang hijau terhadap sifat fisik Puding Sakachi, semakin banyak persentase sari kacang hijau yang ditambahkan pada puding sakachi maka warna puding sakachi akan semakin kecoklatan, aroma puding sakachi semakin meningkat yaitu khas puding sakachi (+++), rasa manis puding sakachi semakin berkurang dan tekstur puding sakachi semakin lembut.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) dari variasi penambahan sari kacang hijau terhadap sifat organoleptik puding sakachi. Produk puding sakachi dengan penambahan sari kacang hijau yang paling disukai oleh panelis dari segi warna adalah puding sakachi dengan perlakuan P₁ (25% sari kacang hijau), sedangkan dari segi aroma, rasa dan tekstur adalah puding sakachi dengan perlakuan P₂ (30% sari kacang hijau).
3. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan ($p > 0,05$) dari variasi penambahan sari kacang hijau terhadap kadar serat pangan pada keempat perlakuan puding sakachi.
4. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) dari variasi penambahan sari kacang hijau terhadap daya terima puding sakachi meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling diterima oleh konsumen untuk dijadikan produk puding sari kacang hijau adalah puding sakachi dengan perlakuan P₂ (30% sari kacang hijau).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang dapat disimpulkan yaitu :

1. Bagi masyarakat

Penelitian ini dapat dijadikan tambahan informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan sari kacang hijau sebagai bahan dalam pembuatan puding.

2. Bagi Institusi Perguruan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan referensi bagi institusi guna menambah literatur di Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai pemanfaatan sari kacang hijau pada pembuatan puding.

3. Bagi pembaca/Peneliti lain

- a. Peneliti selanjutnya untuk menambahkan bahan lain agar dapat memperbaiki aspek nilai gizi puding sari kacang hijau yang dihasilkan.

- b. Peneliti selanjutnya dapat melakukan uji daya simpan puding sakachi agar aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu lama.
 - c. Peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan variabel penelitian zat gizi lainnya selain serat pangan yaitu kadar protein.
4. Bagi peneliti
- Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi snack dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dan dapat menyebarkan resep dengan cara membuat buku pedoman resep sebagai alternatif snack sumber serat pangan.