

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh variasi ubi ungu dan kacang merah terhadap sifat sensori mochi. Semakin tinggi proporsi ubi ungu dan kacang merah, warna mochi menjadi semakin ungu gelap, aroma berubah menjadi aroma khas ubi ungu, rasa cenderung sedikit manis, serta tekstur mochi menjadi kurang kenyal.
2. Terdapat pengaruh variasi ubi ungu dan kacang merah terhadap sifat organoleptik mochi pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Perlakuan A (kontrol) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada seluruh parameter organoleptik.
3. Terdapat pengaruh variasi campuran ubi ungu dan kacang merah terhadap kadar zat besi mochi ($p < 0,005$). Kadar zat besi meningkat seiring dengan peningkatan proporsi tepung ubi ungu dan tepung kacang merah. Kadar zat besi tertinggi terdapat pada perlakuan D dan memiliki kontribusi sebesar 10,56% terhadap AKG remaja.
4. Formulasi mochi terbaik berdasarkan pertimbangan daya terima panelis dan kadar zat besi menggunakan metode De Garmo adalah perlakuan A.

B. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disarankan bahwa:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan mochi dengan variasi campuran ubi ungu dan kacang merah.
2. Perlu dilakukan pengembangan atau modifikasi formulasi lanjutan untuk memperbaiki tekstur mochi.
3. Perlu dilakukan perubahan isian mochi dengan bahan yang tidak memberikan rasa asam dan aroma yang terlalu kuat, sehingga mochi lebih dapat diterima oleh konsumen tanpa mengurangi nilai gizi produk.