

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan, perhitungan nilai gizi, dan pembahasan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata persentase tingkat kesukaan panelis dalam pengamatan ini pada warna yaitu 35,6 – 58,9%, pada rasa yaitu 34,4 – 68,9%, pada aroma yaitu 54,4 – 60,0%, pada tekstur yaitu 35,6 – 65,6%, pada penerimaan secara keseluruhan yaitu 45,6 – 72,2%, dan untuk mutu hedonik tekstur (lembut) yaitu 16,7 – 46,7%, dan mutu medonik warna (coklat) yaitu 24,4 – 46,7%.
2. Berdasarkan hasil dari perhitungan kandungan gizi, diperoleh bahwa jika penggunaan tepung kulit pisang yang semakin banyak, dan penggunaan tepung beras yang semakin sedikit maka kandungan serat pada kalaidrem akan semakin meningkat. Sedangkan jika penggunaan tepung kulit pisang yang semakin sedikit dan penggunaan tepung beras yang semakin banyak, maka kandungan energi, protein, dan karbohidrat pada kalaidrem akan semakin meningkat.
3. Perlakuan terbaik terdapat pada kalaidrem dengan perlakuan P3 dimana persentase kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan menunjukkan diatas 50% tetapi dengan memperbaiki warna. Selain itu perlakuan P3 juga memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

## **B. Saran**

1. Dalam 1 porsi kaliadrem (50 g) pemenuhan zat gizi belum mencapai 10% dari kebutuhan. Untuk membuat snack yang padat gizi dapat dilakukan dengan mensubstitusi tepung berbahan tinggi protein seperti tepung tempe dan tepung dari kacang-kacangan.