

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis data pembahasan dapat disimpulkan yaitu sebagai berikut :

1. Dari hasil analisis subyektif terhadap substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi* dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa pada perlakuan kedua yaitu 57.8% (suka), tingkat kesukaan terhadap aroma pada perlakuan kedua yaitu 48.9% (netral), tingkat kesukaan terhadap warna pada perlakuan kedua yaitu 55.6% (suka), tingkat kesukaan terhadap tekstur kue *mochi* yaitu 61.1% (suka), tingkat kesukaan terhadap mutu aroma yaitu 52.2% (cukup beraroma) , tingkat kesukaan terhadap mutu warna yaitu 67.2% (berwarna kuning) , dan tingkat penerimaan keseluruhan yaitu 66.7% (suka).
2. Dalam 25 gram kue *mochi* mempunyai nilai gizi yang berbeda – beda di setiap perlakuannya yaitu mengandung energy sebesar P1 80.3 kkal, P2 80.1 kkal, P3 79.9 kkal, protein P1 P2 P3 sebesar 1.8 gram, lemak P1 P2 P3 sebesar 1.7 gram, dan karbohidrat P1 14.9 gram, P2 14.8 gram, P3 14.8 gram.
3. Substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi* dengan perlakuan ke dua adalah perlakuan yang disukai oleh panelis karena dari segi organoleptic perlakuan ini paling diterima baik dari segi rasa, aroma,

warna, tekstur, mutu warna, mutu aroma, dan penerimaan secara keseluruhan.

B. Saran

Menurut penulis, penelitian ini belum sempurna sehingga penulis menyarankan pembaca untuk mencoba membuat produk ini dengan menambahkan persentase penggunaan vanilli dua kali lipat dari resep pada proses pembuatan isian kue *mochi* agar aroma menyengat dari *seredele* berkurang. Selain itu, pada proses perebusan *seredele* sebaiknya ditambahkan sedikit perasan jeruk nipis untuk mengurangi aroma menyengat dari *seredele* sehingga tingkat kesukaan konsumen pada produk kue *mochi* ini semakin meningkat.