

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. jaje reta dengan substitusi tepung kacang merah yang berbeda, berpengaruh signifikan pada tingkat kesukaan yang meliputi rasa, tekstur, warna, dan penerimaan secara keseluruhan.
2. Dari analisis subyektif terhadap jaje reta dengan substitusi kacang merah dihasilkan, tingkat kesukaan terhadap rasa berkisar antara 3,13 – 3,80 dengan rentan nilai (netral – suka), tingkat kesukaan terhadap aroma berkisar antara 3,80 – 3,93 dengan rentan nilai (netral – suka), tingkat kesukaan terhadap tekstur berkisar antara 3,23 – 3,60 dengan rentan nilai (netral – tidak suka), tingkat kesukaan terhadap warna berkisar antara 3,73 – 3,93 dengan rentan nilai (netral – suka), tingkat penerimaan keseluruhan berkisar antara 3,30 – 4,10 dengan rentan nilai (netral – suka).
3. Dari aspek nilai gizi. Kisaran energi jaja reta per 100 gram berkisar antara 556,7 – 553,8 kkal, protein 9,3 – 7,2 gram, lemak 10,94 – 10,6 gram, dan karbohidrat 106,8 – 105,1 gram.
4. Perlakuan terbaik adalah P1 dengan substitusi kacang merah 5% terhadap tepung beras, dengan tingkat kesukaan terhadap rasa yaitu 3,87 (suka), aroma 3,93 (suka), tekstur 3,60 (netral), dan penerimaan secara keseluruhan yaitu 4,10 (suka), dengan nilai gizi per 100 gram mengandung energi sebesar 554,6 kalori, protein 7,8 gram, lemak 10,7 gram, dan karbohidrat 106,4 gram.

B. Saran

1. Jika ingin mensubstitusi jaja reta dengan tepung kacang merah, sebaiknya dilakukan dengan substitusi sebanyak 5%.
2. Perlu dilakukannya analisis zat gizi untuk mengetahui kandungan zat gizi secara real dengan uji laboratorium.