

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan hasil pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan presentase penambahan bubur bayam terhadap terigu pada vla biskuit berpengaruh sangat nyata pada mutu organoleptik untuk warna panelis memberikan skor 2,90 – 4,25 dengan nilai pada keadaan sangat suka. Untuk aroma panelis memberikan skor 2,85 – 3,75 dengan nilai pada keadaan suka. Untuk tekstur panelis memberikan skor 2,90 – 3,95 dengan nilai sangat suka. Untuk rasa panelis memberikan skor 2,50 – 4,25 dengan nilai sangat suka. Untuk tingkat penerimaan keseluruhan panelis memberika skor 3,05 – 3,75 dengan nilai suka.
2. Perlakuan yang paling diterima dari warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan pada gabin vla bayam adalah perlakuan penambahan bubur bayam 5% dari berat terigu.
3. Hasil uji daya terima pada anak sekolah dari 20 orang sebanyak 15 orang (70%) yang suka dan 5 orang (30%) yang tidak suka.

4. Satu porsi snack gabin vla bayam dengan penambahan bubur bayam 5% mengandung energi 143,54 kkal, protein 2,052 gram, lemak 8,77 gram, karbohidrat 13,275 gram, kalsium 46,8 mg, serat 0,35 gram dan vitamin C 4,09 mg.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan maka dapat disarankan bahwa untuk mendapatkan gabin vla bayam yang baik dan dapat diterima oleh konsumen hendaknya menambahkan bubur bayam sebesar 5%. Serta memperhatikan teknik pengolahan terutama proses pembuatan vla yang dilakukan agar mendapat vla yang tidak terlalu keras.