

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian substitusi tepung tempe pada pembuatan jaje lalak terhadap mutu organoleptik dan nilai gizi sebagai jajanan anak sekolah dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Jaje lalak tepung tempe dengan 5 perlakuan yaitu substitusi tepung tempe 10%, 15%, 20%, 25%, dan 30% berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan serta berpengaruh nyata terhadap mutu warna, mutu aroma dan mutu tekstur dari jaje lalak tepung tempe.
2. Hasil analisis subjektif yaitu uji organoleptik dari jaje lalak tepung tempe memperoleh hasil perlakuan terbaik pada jaje lalak tepung tempe perlakuan pertama dengan substitusi tepung tempe 10% dari 90% tepung beras.
3. Hasil analisis objektif yaitu kadar protein pada jaje lalak tepung tempe yang terbaik pada perlakuan kelima dengan kadar protein yaitu 9,85 gr, dengan substitusi tepung tempe 30% dari 70% tepung beras.
4. Jaje lalak dengan substitusi tepung tempe dikonsumsi sebagai snack, dengan kebutuhan snack 10% perhari. Dalam satu porsi terdapat 4 buah jaje lalak. dari perhitungan yang dilakukan kandungan protein pada jaje lalak hanya memenuhi 7,54% untuk usia anak sekolah mulai dari 10-15 tahun berdasarkan kecukupan AKG.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini adalah

1. Disarankan untuk membuat jaje lalak dengan substitusi tepung tempe adalah dengan menggunakan perbandingan substitusi tepung tempe 10% dan tepung beras 90% untuk mendapatkan mutu organoleptik dan kadar protein yang sesuai.
2. Disarankan untuk mencukupi kebutuhan protein perhari untuk snack bagi anak sekolah yaitu dengan mengonsumsi 4 buah jaje lalak dengan total kebutuhan protein yaitu 7,54%.
3. Diharapkan dengan adanya jaje lalak tepung tempe ini dapat menjadi alternatif makanan tinggi protein bagi anak sekolah dan mampu memanfaatkan dan mengolah tepung tempe menjadi jaje lalak sehingga memenuhi kebutuhan protein di dalam tubuh.