

## BAB 6

### PENUTUP

#### 1.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kadar protein pada produk rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang F0 1,76 %, meningkat pada F1 3,76%, F2 3,61% dan F3 6,54%. Hasil Uji *Kruskal Wallis* taraf 5% menunjukkan bahwa ( $p > 0,05$ ), artinya tidak ada pengaruh nyata penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang terhadap kadar protein.
- 2) Pengembangan produk rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang dilakukan dengan empat perlakuan, terdiri dari F0, F1, F2, dan F3. Perbedaan masing-masing perlakuan ialah jumlah penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang pada masing-masing perlakuan. F0 tanpa penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang, F1 dengan penambahan 300 gr tepung tempe dan 100 gr ayam suwir panggang, F2 dengan penambahan 250 gr tepung tempe dan 150 gr ayam suwir panggang, F3 dengan penambahan 200 gr tepung tempe dan 200 gr ayam suwir panggang. Berdasarkan total skor yang diperoleh, formulasi F2 menjadi formula terpilih dalam penelitian ini.
- 3) Hasil penilaian total tingkat kesukaan panelis F0 (19,00) F1 (17,00), F2 (20,00) dan F3 (15,00).
- 4) Hasil penilaian total uji proksimat pada penilaian nutrisinya yaitu F0 75,61%,

F1 79,76%, F2 79,96% dan F3 80,18%.

- 5) Formula terpilih berdasarkan hasil uji hedonik dan uji proksimat adalah F2 dengan penambahan tepung tempe sebanyak 250 gr dan ayam suwir sebanyak 150 gr dengan total skor tertinggi 99,96.
- 6) Kandungan air dan kadar abu Formulas F2 sudah memenuhi syarat SNI 7474:2009 yaitu kadar air maksimal 20 % dan kadar abu maksimal 5% pada produk rendang. Dari segi kadar lemak berlebih dari syarat SNI 7474:2009 yaitu produk rendang pisang ini lebih dari 30%. Hal ini berbanding terbalik dengan kadar protein yang dibawah syarat SNI 7474:2009 yaitu dibawah 25%.
- 7) Total kalori yang direkomendasi untuk produk pangan darurat adalah 2100 kkal, maka rendang pisang dalam penyajian per 100 gram adalah protein 7,2 kkal lemak 311,4 kkal dan karbohidrat 191,6 kkal.
- 8) Pengembangan produk rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang dengan formula terpilih yaitu F2 tidak cocok sebagai makanan darurat sebagai lauk, serta memiliki mutu sensori yang pada level agak suka oleh panelis. Karakteristik fisik dari rendang pisang formula terpilih yaitu warna coklat, aroma tidak berbau rendang, rasa tidak gurih, dan tekstur agak empuk.

## 6.2 Saran

Dengan kesimpulan yang diperoleh, maka peneliti menyarankan sebagai berikut:

- 1) Produk terpilih rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang memiliki kadar lemak dan kadar protein yang belum memenuhi syarat SNI 7474:2009 yang dijadikan sebagai rujukan. Sehingga diperlukan pengkajian dan percobaan lebih lanjut untuk menciptakan produk yang memenuhi syarat sebagaimana ditentukan.
- 2) Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk selanjutnya perlu dilakukan penelitian dengan penambahan atau pemilihan jenis bahan utama untuk meningkatkan kandungan protein, namun tetap mempertahankan nilai mutu hedonik yang disukai oleh masyarakat.
- 3) Dalam pengolahan produk rendang pisang, diharapkan menggunakan alat yang dapat mengontrol suhu secara berkala. Sehingga suhu pengolahan dapat terkontrol.
- 4) Dalam mengolah produk rendang pisang, menggunakan alat yang dapat dikontrol frekuensi dan waktunya. Sehingga semua perlakuan pada masing-masing formula dapat diukur kesamarataan perlakuan yang sama.
- 5) Menggunakan alat yang memenuhi standar dan dikalibrasi berkala. Sehingga ketepatan ukur dapat dikontrol dan dipertanggungjawabkan.
- 6) Lakukan uji daya simpan produk rendang pisang untuk melihat lama waktu simpan produk layak konsumsi.
- 7) Lakukan uji proksimat pada laboratorium yang telah terakreditasi
- 8) Dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh pemberian rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang.