

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung sagu terhadap dendeng giling pensi memberikan pengaruh terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak dan tidak berpengaruh terhadap kadar karbohidrat dan penerimaan panelis secara organoleptik.
2. Produk terbaik terdapat pada perlakuan D (Tepung sagu 20%) dengan nilai rata-rata kadar air (3,02%), kadar abu (3,73%), kadar lemak (20,99%), kadar protein (29,78%), kadar karbohidrat (42,24%), daya cerna protein (83,4%), uji kekerasan (19,4 N/cm²) serta tingkat penerimaan panelis terhadap warna (4,1), aroma (4,0), rasa (4,0), tekstur (3,9).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan pada peneliti selanjutnya untuk memberikan pengemasan yang baik serta menganalisa umur simpan produk dendeng giling pensi.

