

# I. KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada kue sagon, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung ketan dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue sagon yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, total serat kasar, kadar karbohidrat.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan mutu organoleptik yang didapatkan pada penelitian ini adalah Perlakuan E (substitusi tepung tempe 30%) dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 1,66%, kadar abu 1,67%, kadar lemak 26,02%, kadar protein 9,61%, kadar karbohidrat 61,04%, analisis total serat kasar 5,40%, angka lempeng total  $1,38 \times 10^5$ , kekerasan 14,97%, serta penerimaan organoleptik terhadap kue sagon dengan nilai rata-rata aroma 3,76 (suka), warna 3,36 (biasa), rasa 4,04 (suka), tekstur 4,2 (suka), dan *aftertaste* 3,76 (suka).

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengurangi remah kue sagon. Selain itu, dilakukan penentuan umur simpan kue sagon ini serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik dan nilai gizi untuk bisa di komersilkan.

