

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan makanan ringan ampiang dadiah dapat disimpulkan:

1. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau dan tepung kedelai menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan uji organoleptik (aroma, penampakan, rasa) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap BAL (Bakteri Asam Laktat) dan organoleptik (warna) makanan ringan ampiang dadiah.
2. Formula yang tepat dalam menghasilkan makanan ringan ampiang dadiah yang paling banyak disukai panelis ialah penambahan 5 gram tepung kacang hijau dan 5 gram kedelai dengan kadar air (3,37%), kadar abu (1,91%), kadar protein (10,78%), kadar lemak (32,11%), bakteri asam laktat ($2,93 \times 10^9$ CFU/ml) dan uji organoleptik dengan nilai rata-rata warna (4,13), aroma (3,93) penampakan (4,33) dan rasa (4,23).
3. Nilai tambah pada pembuatan makanan ringan ampiang dadiah dengan penambahan tepung kacang hijau dan kedelai untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 301.070/kg dadiah dengan rasio nilai tambah sebesar 53,76%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian lanjutan terkait umur simpan makanan ringan ampiang dadiah. Selain itu, penulis juga menyarankan penelitian lanjutan terhadap variasi konsentrasi penambahan

tepung kacang hijau dan kedelai ini terhadap makanan ringan
ampiang dadiah.



