

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Formalisi tepung ketan putih, tepung kacang hijau, dan tepung ampas kelapa pada kue sagon berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, serat kasar, kekerasan, dan organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, dan uji organoleptik kue sagon yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan D (formulasi tepung ketan putih 70%, tepung kacang hijau 15%, dan tepung ampas kelapa 15%) dengan nilai rata-rata kadar air 3,41%, kadar abu 1,38%, kadar protein 7,88%, kadar lemak 4,29%, kadar karbohidrat 83,04%, serat kasar 5,45%, kekerasan 73,73 N/cm², serta penerimaan organoleptik terhadap kue sagon dengan skor warna 3,60 (suka), aroma 3,68 (suka), tekstur 3,56 (suka), dan rasa 3,76 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya mencakup uji stabilitas produk selama penyimpanan, termasuk analisis mikrobiologis, guna memastikan keamanan produk dalam jangka waktu tertentu.