

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perbandingan tepung terigu, tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar terhadap karakteristik kue lidah kucing dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung terigu, tepung pisang kepok, dan tepung kacang pagar yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing berbeda nyata terhadap analisis kimia pada parameter kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat kasar, terhadap analisis fisik pada parameter kekerasan, serta terhadap analisis organoleptik pada parameter warna. Namun, berbeda tidak nyata terhadap analisis organoleptik pada parameter aroma, rasa, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan kue lidah kucing dengan campuran tepung terigu, tepung pisang kepok, dan tepung kacang pagar diperoleh pada perlakuan E (tepung terigu 50%, tepung pisang kepok 20%, dan tepung kacang pagar 30%) dengan nilai rata-rata: kadar air (3,62%), kadar abu (2,05%), kadar protein (9,49%), kadar lemak (22,95%), kadar karbohidrat (61,88%), kadar serat kasar (2,10%), kekerasan (137,20 N/cm²), dan angka lempeng total (8,0 x 10³). Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan skor nilai rata-rata: warna (3,84), aroma (3,88), rasa (4,16), dan tekstur (4,20).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan agar pada proses pembuatan kue lidah kucing dilakukan penyeragaman ukuran dan berat produk. Hal ini bertujuan agar kue yang dihasilkan memiliki ukuran yang sama, sehingga kandungan nilai gizi pada setiap keping kue dapat lebih merata dan konsisten.