

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan terhadap jenis pisang kepok mendapatkan nilai paling tinggi dengan nilai rasa 4,50, nilai aroma 4,20, warna 3,35, dan tekstur 4,4. Pisang goreng beku dengan perlakuan jenis pisang kepok memiliki kandungan nilai karbohidrat 29,92 g, protein 1,31 g, dan lemak 35,00 g (per 100g bahan)
2. Pisang goreng dengan perlakuan jenis pisang kepok merupakan produk terbaik berdasarkan uji hedonik, serta penerimaan organoleptik rata-rata paling terbaik dengan empat parameter yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pisang goreng beku perlu dilakukan uji fisik dan kimia lanjutan.

