

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, kesimpulan yang diperoleh adalah sebagai berikut :

1. Penambahan variasi santan bubuk berpengaruh nyata terhadap kadar air, dan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, dan asam lemak bebas. Variasi lama waktu pemanggangan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan asam lemak bebas. Penambahan santan bubuk dan variasi lama waktu pemanggangan tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik hedonik warna, rasa, aroma, dan tekstur. Sampel terbaik yang didapatkan yaitu sampel dengan kode H3K2 yang memiliki kadar air 16,88% sesuai dengan SNI 01-4229-1996, kadar abu 3,77%, kadar lemak 37,21%, kadar protein 2,72%, kadar karbohidrat 39,40%, asam lemak bebas 2,33%.
2. Formulasi getuk panggang yang disukai oleh panelis dengan nilai kesukaan paling tinggi yaitu pada sampel H3K2 dimana komposisi jumlah santan bubuk yang ditambahkan sebesar 8 gram dengan lama waktu pemanggangan 20 menit dengan nilai skor 5,28 (agak suka).

### B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian kedepannya menggunakan bahan yg berbeda dengan variasi yang berbeda pula, agar dihasilkan getuk panggang yang beraneka ragam. Perlu adanya alat khusus/ pendukung dalam pembuatan produk getuk panggang, agar dihasilkan produk getuk panggang yang seragam.