

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Preferensi pati, air, abu, protein, lemak, karbohidrat, perbedaan warna total, warna organoleptik, dan aroma geblek dipengaruhi oleh perbandingan (%) berat pati singkong dan pati iles-iles, tetapi tekstur organoleptik dan preferensi rasa tidak terpengaruh.
2. Tidak ada perubahan pada warna organoleptik, aroma, tekstur, atau rasa saat teri Medan ditambahkan; namun, pati, air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan perbedaan warna keseluruhan semuanya terpengaruh.
3. Geblek favorit panelis adalah resep yang membutuhkan 100 gram pati singkong, 5 gram teri Medan, dan tanpa pati iles-iles (P1Q1). Geblek ini mendapat skor 5,13 pada preferensi warna, 5,50 pada aroma, 5,45 pada tekstur, dan 5,85 pada rasa, dengan nilai preferensi rata-rata 5,48 (Agak mirip).

B. Saran

Untuk membuat orang ingin memakan geblek ini, penelitian di masa depan harus mencari cara untuk menggunakannya secara kreatif dan adaptif, seperti geblek lainnya. Penggunaan bahan pati singkong dan pati iles-iles dengan perbandingan yang lebih besar misalnya (85:15) untuk lebih mengetahui pengaruh penggunaan pati iles-iles terhadap karakteristik geblek dan jenis pati lain. Serta penggunaan alternatif bahan tambahan tinggi protein selain ikan teri, untuk meningkatkan kandungan nutrisi dari geblek.