

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan hasil analisis kimia yang memenuhi syarat pada sampel S3B1 dengan karakteristik kimia memiliki kadar air 20,45% yang sudah sesuai dengan SNI 01-4229-1996, kadar abu 0,98%, kadar lemak 14,14%, kadar protein 8,33%, kadar karbohidrat 49,89%, kadar gula reduksi 12,19% dan kadar gula total 21,51%.
2. Presentase penambahan gula aren berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan kadar lemak serta kadar karbohidrat, sedangkan berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein dan kadar gula reduksi, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar gula total. Presentase penambahan mentega berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan kadar karbohidrat, sedangkan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak.
3. Berdasarkan uji organoleptik kesukaan diperoleh sampel terbaik dengan rerata skor yang disukai panelis pada sampel S2B2 dengan nilai skor 5,20 (agak suka).

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan alat-alat produksi getuk yang lebih baik salah satunya yaitu memiliki alat pengaduk adonan getuk sehingga ketika melakukan pencampuran bahan menghasilkan adonan yang tercampur dengan merata, selain itu ketika melakukan pemanggangan dilakukan kontrol terhadap suhu dan waktu yang digunakan pada alat panggang sehingga produk yang dihasilkan bisa lebih seragam. Penelitian selanjutnya diperlukan ketelitian ketika baik saat proses produksi ataupun ketika kegiatan analisis, agar nilai-nilai yang diperoleh hasilnya bisa lebih baik.

Penelitian selanjutnya sebaiknya bisa menemukan bahan tambahan lain yang bisa meningkatkan citarasa ataupun inovasi dari bentuk getuk yang dihasilkan, mempersiapkan kemasan yang siap jual dan menarik bagi konsumen serta memberikan perlakuan khusus agar mampu meningkatkan daya simpan getuk kimpul panggang.