

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan:

1. Didapatkan tiga imbangan tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe yang digunakan pada produk mochi berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah yaitu F1 (60% : 40%), F2 (55% : 45%), dan F3 (50% : 50%).
2. Hasil tingkat kesukaan terhadap aspek warna dan aroma dari mochi tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah yang paling disukai adalah formula 1 (60% : 40%), sedangkan tingkat kesukaan terhadap aspek rasa dan tekstur mochi yang paling disukai yaitu formula 2 (55% : 45%). Secara keseluruhan (*overall*), mochi yang paling disukai panelis yaitu formula 1 (60% : 40%).
3. Nilai gizi pada mochi tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah yang paling disukai yaitu formula 1 (60% : 40%) didapatkan kandungan nilai gizi per porsi diantaranya energi sebesar 237,46 kkal, protein 3,87 g, lemak 5,09 g, karbohidrat 42,59 g, dan serat 3,71 g. Nilai gizi yang terkandung dalam mochi tersebut sudah memenuhi kecukupan makanan selingan bagi remaja obesitas usia 13-15 tahun.
4. Hasil analisis harga mochi tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah yang terpilih yaitu formula 1 (60% : 40%) dengan harga per resepnya adalah Rp.12.870 dan harga per porsinya adalah Rp.4.290.

6.2 Saran

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik, direkomendasikan mochi formula 1 berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah sebagai alternatif selingan sumber serat pada remaja obesitas. Hal ini didasarkan pada hasil uji kesukaan yang unggul dan nilai gizi yang sudah mencukupi kecukupan.
2. Berdasarkan hasil penelitian, pada penelitian berikutnya disarankan untuk mengganti gula pasir dengan gula stevia yang lebih rendah energi dan karbohidrat agar mendapat rasa yang manis pada produk mochi namun sesuai dengan kecukupan remaja dengan obesitas.
3. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk menggunakan tepung hunkwe dengan warna lain agar penampilannya dapat menarik perhatian remaja dan menciptakan perbedaan warna antara satu formula dengan yang lainnya sehingga mempercantik warna pada produk mochi.
4. Berdasarkan hasil penelitian, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai stabilitas penyimpanan produk mochi berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah. Hal ini penting mengingat karakteristik produk mochi yang termasuk dalam kategori kue basah, sehingga rentan terkontaminasi jika disimpan terlalu lama, dan sebaiknya dianjurkan untuk segera dikonsumsi.
5. Berdasarkan hasil penelitian, pada penelitian berikutnya dapat memperdalam analisis nilai gizi produk mochi dengan melakukan uji laboratorium untuk memperoleh data yang lebih akurat.