

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka didapatkan simpulan sebagai berikut:

1. Formulasi kue telur gabus tepung ikan patin dan tepung kacang merah formula 1 perbandingan bahan yaitu tepung ikan patin 75% dan tepung kacang merah 25%, formula 2 perbandingan bahannya yaitu tepung ikan patin 50% dan tepung kacang merah 50%, dan formula 3 dengan perbandingan bahannya yaitu tepung ikan patin 25% dan tepung kacang merah 75%.
2. Hasil tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan *overall* kue telur gabus pacang yang paling disukai adalah formula 3 (tepung ikan patin 25% dan tepung kacang merah 75%). Penilaian suka dan sangat suka terhadap warna 76,6% (n=23), aroma 70% (n=21), tekstur 63,3% (n=19), dan *overall* 96,7% (n=29).
3. Hasil tingkat kesukaan terhadap rasa kue telur gabus pacang yang paling disukai adalah formula 2 (tepung ikan patin 50% dan tepung kacang merah 50%). Penilaian suka dan sangat suka terhadap rasa adalah sebesar 73,3% (n=22).
4. Nilai gizi pada kue telur gabus formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah per porsi (50 gram) pada formula 3 adalah energi 217,25 kkal, protein 7,53 gram, lemak 7,83 gram, karbohidrat 29,51 gram, dan seng 0,81 mg.

5. Berdasarkan perbandingan hasil analisis zat gizi dengan rata-rata angka kecukupan gizi (AKG) pada golongan umur 7 – 9 dan 10 - 12 tahun, dalam satu porsi (50 gram) formula 3 memiliki kontribusi terhadap kecukupan protein sebesar 16,3% dan kecukupan seng (Zn) sebesar 12,5%.
6. Berdasarkan hasil analisis harga pada tiga formula, formula 3 memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan formula 1 dan 2, yaitu sebesar Rp 2.644 per porsi (50 gram).

6.2 Saran

1. Masyarakat atau produsen yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan formula 3 dengan imbang 25% : 75%, karena formula tersebut paling banyak disukai dan lebih dapat diterima panelis.
2. Produk kue telur gabus formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah perlu dikembangkan kembali untuk memperbaiki penampilan dan memperbanyak variasi produk. Penambahan kemasan pada produk yang menarik juga diperlukan untuk meningkatkan daya tarik masyarakat.