

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan penilaian uji kesukaan (uji hedonik) terhadap indikator warnaimbangan yang paling disukai yaituimbangan 65%:35% dengan jumlah suka sebanyak 27 panellis (90%). Indikator aromaimbangan yang paling disukai yaituimbangan 55%:45% dengan jumlah suka indikator warna memiliki hasil suka sebanyak 28 panelis (94%), sedangkan untuk indikator rasa dan tekstur memiliki hasil suka yang sama yaitu sebanyak 25 panelis (83%). Hal ini dapat dilihat bahwaimbangan 55%:45% memiliki rata-rata penerimaan yang lebih baik dibandingkan denganimbangan 65%:35% dan 75%:25%.
2. Nilai gizi pada *churros* umbi garut dan kacang hijau per 100 gram padaimbangan 55%:45% yaitu energi 323.3 kkal, protein 5.1 gram, lemak 14.2 gram, dan karbohidrat 39.2 gram.
3. Kontribusi *churros* umbi garut dan kacang hijau terhadap kecukupan gizi anak usia 1-3 tahun yaitu energi sebesar 28%, protein 20%, lemak 32%, dan karbohidrat 25%.
4. Hasil analisis harga *churros* padaimbangan yang terpilih yaituimbangan 55%:45% dengan total harga perhidangan (100 gram) sebesar Rp 5.080.

6.2 Saran

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik sebaiknya menggunakanimbangan 55%:45% karena dari indikator warna, rasa, dan tekstur sudah banyak disukai.
2. Peneliti berharap adanya penelitian lain mengenai produk pangan bebas gluten dan kasein untuk menambah variasi produk.

3. Pada saat menggoreng sebaiknya diperhatikan waktu dan suhu yang digunakan sehingga kematangan produk yang dihasilkan lebih seragam.
4. Diharapkan *churros* umbi garut dan kacang hijau ini dapat dijadikan makanan selingan untuk mengurangi gejala autis pada anak
5. Adonan *churros* sebelum digoreng sebaiknya di cetak dan dinginkan terlebih dahulu, untuk menyamakan ukuran pada setiap produk.
6. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan serat (gluten) dan komponen lainnya.