

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan penilaian organoleptik kategori warna dan overall muffin tepung kacang hijau dan tepung beras didapatkan formulasi yang paling disukai adalah formulasi 1 (60% : 40%). Kategori aroma muffin tepung kacang hijau dan tepung beras didapatkan formulasi yang paling disukai adalah formulasi 2 (50% : 50%). Dan kategori rasa dan tekstur muffin tepung kacang hijau dan tepung beras didapatkan formulasi yang paling disukai adalah formulasi 3 (40% : 60%).
2. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan 3 formulasi muffin tepung kacang hijau dan tepung beras untuk memenuhi kandungan muffin pada formulasi 1 (60% : 40%) dengan energi 257,3 kkal, protein 9,57 gr, lemak 7,834 gr, karbohidrat 37,768 gr dan zinc 1,954 mg. Pada formulasi 2 (50% : 50%) dengan energi 258,2 kkal, protein 9,093 gr, lemak 7,804 gr, karbohidrat 38,464 gr dan zinc 1,187 mg. Dan pada formulasi 3 (40% : 60%) dengan energi 259,1 kkal, protein 8,616 gr, lemak 7,774 gr, karbohidrat 39,16 dan zinc 1,124 mg.
3. Hasil penilaian sifat organoleptik produk muffin tepung kacang hijau dan tepung beras didapatkan formulasi yang paling baik dan disukai panelis yaitu formulasi 1 (60% : 40%).

4. Biaya produk muffin tepung kacang hijau dan tepung beras dibawah muffin harga dipasaran, yaitu formulasi 1 Rp. 4.065, formulasi 2 Rp. 4.082, dan formulasi 3 Rp. 4.098.

6.2 Saran

1. Pada penelitian selanjutnya yang ingin membuat produk muffin tepung kacang hijau dan tepung beras dapat menggunakan formulasi 1 60% : 40% yang mengandung protein dan zinc tinggi yaitu 9,57 gr dan 1,954 mg.
2. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis produk pada laboratorium terutama untuk mengetahui kadar protein dan zinc pada produk muffin tepung kacang hijau dan tepung beras.