

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

- a. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan *muffin* tepung kacang hijau dan tepung kacang yaitu imbangan 30%:70%, 50%:50%, 70%:30%.
- b. Berdasarkan penilaian organoleptik kategori warna dan aroma *muffin* tepung kacang hijau dan kacang kedelai didapatkan imbangan yang paling disukai adalah imbangan F3 (70%:30%). Berdasarkan kategori rasa, tekstur dan overall *muffin* tepung kacang hijau dan kacang kedelai didapatkan imbangan yang paling disukai adalah imbangan F2 (50%:50%).
- c. Berdasarkan hasil analisis zat gizi imbangan F2 (50%:50%), setiap sajian *muffin* mengandung energi 377,8 kkal, protein 10,3 gram, lemak 13,4 gram, karbohidrat 45,8 gram, serat 4,2 gram dan kalium 693,4 miligram.
- d. Harga *muffin* tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai imbangan F2 (50%:50%) yaitu Rp 4.017.

#### **6.2 Saran**

- a. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan imbangan F2 (50%:50%) karena dari segi rasa, tekstur dan overall yang dihasilkan paling banyak disukai, namun perlu dikembangkan dari segi warna dan aroma agar lebih menarik.

- b. Melakukan penelitian lanjutan mengenai *muffin* tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai sebagai makanan selingan dengan pengujian nilai gizi menggunakan uji proksimat untuk memperoleh data kandungan gizi secara akurat. Penelitian lebih lanjut juga digunakan untuk memodifikasi bahan sehingga nilai gizi energi dan lemak yang dihasilkan tidak terlalu tinggi serta dilakukan intervensi kepada sasaran hipertensi untuk lebih mengetahui daya terima dan hasilnya terhadap kadar tekanan darah.
- c. Membuat label kemasan produk agar lebih menarik saat akan di pasarkan.