

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini didapatkan simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan tepung umbi ganyong, tepung beras dan daging ayam yaitu F1 25%:35%:40%, F2 50%:25%:25%, dan F3 60%:20%:20%.
2. Berdasarkan hasil penelitian dari sifat organoleptik warna, aroma, dan tekstur yang paling disukai panelis yaitu formula 1 (25%;35%;40%), sedangkan rasa dan *overall* yang paling banyak disukai yaitu formula 2 (50%;25%;25%).
3. Hasil analisis gizi kwetiau tepung pati umbi ganyong, tepung beras dan daging ayam per satu penukar (86 g) pada formula 1 yaitu 172.76 kkal energi, 4.84 g protein, 4.56 g lemak, 19.64 g karbohidrat dan 0.52 mg *zinc*.
4. Hasil analisis biaya harga jual per 215 g untuk formula 1 sebesar Rp. 5.504, formula 2 sebesar Rp. 4.965 dan formula 3 sebesar Rp. 4.720.

6.2 Saran

1. Bagi masyarakat yang ingin membuat produk kwetiau ini disarankan untuk menggunakan formula 1 dengan imbangan 25%:35%:40% karena dari segi rasa dan *overall* formula 1 ini lebih banyak disukai.

2. Bagi peneliti selanjutnya yang ingin mendalami produk kwetiau ini penelitian dapat dilanjutkan menjadi produk kwetiau yang memiliki tekstur yang lebih lembut dengan mempertimbangkan jumlah pati umbi ganyong yang akan digunakan. Penyajian kwetiau dapat berbentuk instan sehingga mudah didapatkan oleh semua kalangan.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi di laboratorium untuk dapat memastikan lebih akurat nilai gizi yang terkandung dalam setiap formula kwetiau.