

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1. Simpulan**

- 7.1.1. Imbangan yang digunakan dalam pembuatan bakpao kacang tolo beras merah, yaitu imbangan F1 (35%:65%), imbangan F2 (50%:50%), dan imbangan F3 (65%:35%).
- 7.1.2. Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan hasil tidak terdapat perbedaan yang bermakna pada sifat organoleptik meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*. Bakpao formula 2 (50%:50%) merupakan bakpao dengan tingkat kesukaan terbaik dari aspek rasa, aroma, dan *overall*.
- 7.1.3. Berdasarkan hasil pengujian kadar zat besi, bakpao kacang tolo beras merah formula 2 memiliki kandungan zat besi sebesar 0,18 mg/100 g.
- 7.1.4. Berdasarkan hasil pengujian kadar protein, bakpao kacang tolo beras merah formula 2 memiliki kandungan protein sebesar 7,17 g/100 g.
- 7.1.5. Hasil analisis biaya produk bakpao kacang tolo beras merah formula 2 adalah Rp. 3.096 per sajian (115 g).

#### **7.2. Saran**

- 7.2.1. Adanya perbaikan pada prosedur pembuatan bakpao kacang tolo beras merah agar dapat meningkatkan daya terima produk dari aspek tekstur dan didapatkan kadar zat besi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran.
- 7.2.2. Produk ini belum dapat diaplikasikan langsung kepada sasaran karena baru diteliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizinya. Maka dari itu, peneliti mengharapkan adanya penelitian

lebih lanjut mengenai pengaruh pemberian bakpao kacang tolo beras merah kepada ibu hamil.

- 7.2.3. Pada produk ini belum dilakukan analisis zat gizi secara keseluruhan, sehingga diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai analisis zat gizi makro lainnya yaitu energi, lemak, dan karbohidrat dari produk bakpao kacang tolo beras merah.
- 7.2.4. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai produk berbahan dasar kacang tolo/kacang tunggak pada olahan jenis lainnya agar semakin dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat.