

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa pie coklat yang disukai dapat dibuat dari tepung growol dengan konsentrasi 25% dan tanpa penambahan tepung kacang hijau. Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian sifat fisik konsentrasi tepung growol dan jenis tepung growol berpengaruh nyata pada tekstur dan warna pie coklat. pada pengujian sifat kimia konsentrasi tepung growol dan jenis tepung growol sudah sesuai SNI, untuk pengujian tingkat kesukaan, konsentrasi tepung growol dan jenis tepung growol tanpa dan dengan penambahan tepung kacang hijau dapat diterima secara menyeluruh.
2. Pie coklat yang paling disukai oleh panelis hasil dari uji organoleptik adalah pie coklat dengan konsentrasi tepung growol 25% dan dengan jenis tepung growol tanpa penambahan 30% tepung kacang hijau. Ditinjau dari sifat kimianya pie coklat yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 4,91%, kadar abu 1,50%, kadar protein 3,60%, kadar lemak 13,01% dan kadar karbohidrat sebesar 76,98%.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian yang mampu mengurangi aroma tidak sedap (langu) pada produk dengan jenis tepung growol penambahan 30% tepung kacang hijau agar memiliki kandungan protein yang tinggi dan sifat produk yang masih disukai atau dapat diterima konsumen.