

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil uji coba dan data yang diperoleh untuk produk *Toba Crol* dengan menggunakan bahan dasar tepung kacang kedelai dan tahu maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Resep yang tepat untuk menghasilkan *Toba Crol* dengan karakteristik terbaik adalah dengan substitusi tepung kacang kedelai sebesar 60% dan substitusi tahu sebesar 80%. Formula ini menghasilkan *Toba Crol* dengan karakteristik yang gurih, rasa tahu dan sedikit ayam, harum khas tahu, berwarna hitam, merah dan coklat keemasan empuk dan krispi kulitnya. Teknik olah yang digunakan pada produk *Toba Crol* adalah dengan steaming dan Deep frying. Penambahan cooking method agar produk dapat bertahan lama dan memperoleh tekstur yang krispi. *Toba Crol* dikemas dalam *paper box* dan label sebagai identitas produk serta dijual dengan harga Rp 19.000,-/1 box.
2. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap *Toba Crol* secara berturut-turut adalah 3,34 untuk warna, 3,48 untuk aroma, 3,38 untuk tekstur, 3,50 untuk rasa, dan 3,48 untuk keseluruhan.. Hal ini menunjukkan produk disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.

B. SARAN

Berdasarkan penelitian produk yang dilakukan, maka diperoleh beberapa saran berupa:

1. Dalam pembuatan produk tahu sebaiknya menggunakan kacang kedelai lokal karena hasil yang di dapat yaitu produk memiliki rasa yang baik dibanding menggunakan kacang kedelai impor dan agar tekstur tahu yang dihasilkan lembut dan tidak berair maka pada saat pemerasan dan pencetakan diusahakan semua air keluar dengan sempurna.
2. Dalam pembuatan Toba Crol, agar hasil produk yang dihasilkan baik maka pada saat menggulung adonan harus benar-benar rapat dan tidak ada ruang di dalam adonan sehingga adonan yang dihasilkan padat serta bentuk dan ukuran harus dibuat menarik dan rapi sehingga masyarakat tertarik untuk mencobanya.