

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengalaman, analisa, serta data yang diperoleh dai hasil penelitian dalam pembuatan produk siomay jagung saus kacang berbahan dasar tepung jagung dan tepung sagu, maka dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan siomay jagung saus kacang dengan mensubstitusikan bahan utama tepung sagu 50% dan tepung jagung 50%, dengan teknik olah yaitu pengukusan atau steaming dan teknik penyajian dengan klakat bambu dengan porsi penyajian  $\pm$  100 gr untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria.
2. Penerimaan masyarakat terhadap produk olahan jagung yaitu siomay jagung saus kacang yang dihasilkan dari segi warna dengan nilai rerata 3.7, aroma dengan nilai rerata 3.6, tekstur dengan nilai rerata 3.6, rasa dengan nilai rerata 3.7 dan keseluruhan dengan nilai rerata 3.8 masuk dalam kategori “sangat disukai”. Sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat menjadi salah satu produk inovasi siomay.
3. Analisis kadar gizi diperoleh hasil, kandungan energi total per sajian siomay (85 gr) adalah sebesar 94.144 kal, % AKG protein sebesar 6.893%, % AKG lemak sebesar 7.223%, dan % AKG karbohidrat sebesar 4.695%.

## **B. SARAN**

Adapun saran yang didapatkan berdasarkan dari penelitian ini. Saran lebih pada pembuatan produk siomay jagung saus kacang yakni :

1. Didalam pengolahan siomay jagung, perlu diperhatikan saat membuat bubur jagung untuk adonan siomay harus dipastikan bubur matang dengan baik, dengan tingkat kekentalan yang tidak terlalu pekat, sehingga masih dapat tercampur dengan baik di adonan, sebab jika bubur jagung terlalu kental akan mempengaruhi siomay yang dihasilkan, jika terlalu encer maka siomay akan lembek, dan jika terlalu pekat maka siomay yang dihasilkan akan keras.
2. Tekstur siomay jagung tidak begitu kenyal seperti siomay pada umumnya, karena penggunaan tepung jagung dengan substitusi 50% maka didapat tekstur siomay yang tidak begitu kenyal namun lembut.