

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengalaman, analisa, serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk kwetiau jagung berbahan dasar tepung jagung, maka dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan kwetiau jagung dengan substitusi menggunakan 50% tepung jagung dan 50% tepung terigu. Dari resep tersebut menghasilkan produk yang sesuai kriteria. Teknik olah yang digunakan yaitu pencampuran, perebusan dan penumisan.
2. Penerimaan masyarakat terhadap produk olahan tepung jagung yaitu kwetiau jagung yang dihasilkan dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan dengan nilai rerata yang sama yaitu 3,8 masuk dalam kategori “sangat disukai”. Sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat menjadi salah satu produk inovasi tepung jagung.
3. Diketahui informasi nilai gizi pada produk kwetiau jagung dengan takaran saji 150 g per kemasan bahwa energi total dari kwetiau jagung adalah 239 Kal, energi dari lemak 16 Kal, lemak total 2 g dengan 2% AKG, protein 12 g dengan 20% AKG, karbohidrat total 44 g dengan 14% AKG dan % AKG berdasarkan kebutuhan energy yaitu 2150 Kal.

B. Saran

Adapun saran yang didapatkan dari penelitian ini. Saran lebih kepada pembuatan produk kwetiau jagung yaitu:

1. Bahan dasar pembuatan kwetiau jagung yaitu tepung jagung dapat dijadikan bahan dasar atau bahan pengganti tepung terigu berhasil dengan baik. Pada saat melakukan perebusan air ditambahkan minyak goreng dan garam agar kwetiau jagung tidak lengket saat direbus. Waktu perebusan kwetiau jagung selama 5 menit. Kwetiau jagung harus diolah dengan penggunaan bumbu yang banyak agar menghasilkan cita rasa yang lezat.
2. Daya terima terhadap produk kwetiau jagung yang menggunakan bahan lokal yaitu tepung jagung sangat diminati masyarakat oleh karena itu perlunya diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk dari tepung jagung atau bahan lokal lainnya agar dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan dari tepung jagung atau bahan lokal lainnya terutama pada bidang jasa boga.
3. Perbandingan nilai gizi tepung beras dan tepung jagung kuning adalah tepung Beras mengandung energi sebesar 364 kilokalori, protein 7 gram, karbohidrat 80 gram, lemak 0,5 gram. Sedangkan tepung jagung kuning mengandung energi sebesar 355 kilo kalori, protein 9,2 gram, karbohidrat 73,7 gram, lemak 3,9 gram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram tepung beras dan tepung jagung kuning dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.