

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan dari substitusi tepung sorgum merah dan tepung beras pada produk *one-dish meal* yaitu *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce (Larang)* sebagai berikut:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan produk *Larang* adalah substitusi tepung beras dan tepung sorgum merah sebesar 75% dengan menggunakan teknik olah *baking*. Porsi untuk menghadirkan *Larang* yaitu 200 gram dan disajikan dengan *fresh vegetable salad* dan parsley sebagai *garnish*.
2. Tingkat penerimaan produk *Larang* pada panelis semi terlatih diperoleh rata-rata 3,3 (disukai) dan pada pengunjung pameran diperoleh rata-rata 3,7 (sangat disukai). Hal tersebut menunjukkan bahwa produk *Larang* dapat diterima oleh panelis dan masyarakat baik dalam segi warna, aroma, tekstur, rasa hingga secara keseluruhan. Harga jual produk *Larang* adalah Rp27.000,00 per porsi (200 gram).
3. Informasi nilai gizi produk *Larang* mengandung energi total sebesar 294 Kal, energi dari lemak 44 Kal, lemak total sebanyak 5 g dengan %AKG sebesar 8%, protein sebanyak 9 g dengan %AKG sebesar 16% dan karbohidrat total sebanyak 53 g dengan %AKG sebesar 16% berdasarkan kebutuhan energi sebanyak 2150 Kal (untuk konsumen umum).

B. Saran

Berdasarkan penelitian diatas, maka dihasilkan saran sebagai berikut:

1. Pada adonan pasta *Larang* sebaiknya diuleni sampai kalis supaya pada saat pemipihan tidak lengket dan pecah.
2. Pada saat perebusan pasta jangan lupa diberi sedikit minyak agar tidak lengket dan diperhatikan waktu dalam perebusan (5 menit).
3. Perhatikan dalam mengolah cumi, sebaiknya saat memasak *seafood* saus padang, masukkan cumi terakhir kali dan jangan terlalu lama, karena masih ada teknik olah baking. Jika cumi terlalu lama diolah akan menjadi keras.
4. Penambahan tinta cumi pada adonan pasta adalah 10 gram per 100 gram tepung.
5. Cara menghilangkan bau amis pada seafood yaitu dengan menambahkan jahe saat pembuatan saus Padang.