

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

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

1. Resep yang tepat untuk pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam dengan substitusi menggunakan 100 % tepung jagung untuk menghasilkan produk yang sesuai kriteria.
2. Penerimaan masyarakat terhadap produk olahan tepung jagung yaitu *scotch egg* tepung jagung ayam 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, keseluruhan dengan nilai rerata 3,6 dan rerata keseluruhan 3,6 masuk dalam kategori “sangat disukai”. Sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat menjadi salah satu produk inovasi tepung jagung sebagai salah satu bahan lokal pengganti tepung terigu.
3. Informasi Nilai Gizi yang terdapat pada produk *scotch egg* tepung jagung ayam dengan jumlah sajian per kemasan seberat 150 gram memiliki energi total sebesar 333 Kal, energi dari lemak 161 Kal, lemak total 18 gram, protein 21 gram, karbohidrat total 22 gram, dan % AKG berdasarkan kebutuhan energi sebesar 2150 Kal.

## B. Saran

Adapun saran yang didapatkan dari penelitian ini. Saran lebih kepada pembuatan produk *scotch egg* tepung jagung ayam yaitu:

1. Bahan dasar pembuatan *scotch egg* tepung jagung yaitu tepung jagung, dapat dijadikan bahan dasar atau pengganti tepung terigu berhasil dengan baik.
2. Daya terima terhadap produk *scotch egg* tepung jagung ayam yang menggunakan bahan lokal yaitu tepung jagung sangat diminati masyarakat oleh karena itu perlunya diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk dari tepung jagung/bahan lokal lainnya agar dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan dari tepung jagung/bahan lokal lainnya terutama bidang jasa boga.
3. Perbandingan nilai gizi 150 gram tepung terigu mengandung energi 543 Kal dan 150 gram *scotch egg* tepung jagung ayam mengandung energi total 333 Kal. Sehingga tepung jagung dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *scotch egg*.
4. Tekstur *scotch egg* keras dan patah-patah, maka dari itu perlu penambahan bahan lain seperti pengental yang fungsinya dapat lebih memadatkan adonan sehingga adonan tidak keras dan patah-patah, adapun bahan lain yang mampu ditambahkan seperti: mentega cair, tepung terigu, dan hidrokoloid.