

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung kacang kedelai lokal yang disubstitusi dengan tepung terigu dalam pembuatan produk Fauba (*Farfalle* Saus Habang) dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan Fauba dengan substitusi 40% tepung kacang kedelai lokal, disajikan dengan saus Habang khas Kalimantan, dengan pelengkap wortel, jagung, dan buncis. Harga jual per box Fauba senilai Rp 22000, dengan *mark up* mencapai 40% .
2. Tingkat penerimaan produk berdasarkan panelis semi terlatih pada *farfalle* pasta acuan, termasuk pada kriteria sangat Suka dengan nilai keseluruhan 3,57, sedangkan tingkat penerimaan produk Fauba termasuk pada kriteria suka dengan nilai keseluruhan 2,76. Tingkat penerimaan produk Fauba pada saat pameran termasuk pada kriteria suka dengan nilai keseluruhan 3,47.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Masyarakat hendaknya mencoba tepung yang berasal dari bahan lain selain tepung terigu. Hal ini akan membuat kita terbiasa dengan rasa serta karakteristik dari tepung dengan bahan selain tepung terigu.

2. Perbaikan dalam proses penepungan agar warna tepung kedelai lokal lebih cerah dengan cara pembuangan kulit arinya.
3. Memperbaiki saus habang agar warnanya lebih merah dan rasanya lebih enak dengan cara penambahan cabai merah yang direbus kemudian dihilangkan isinya agar rasanya tidak terlalu pedas tetapi warnanya lebih merah, atau dengan penambahan bubuk cabai