

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa :

1. Kadar karbohidrat puding air tajin dengan penambahan konsentrasi sari kacang hijau tertinggi pada konsentrasi 40 persen sebesar 22,37 persen. Ada perbedaan nyata dalam setiap penambahan konsentrasi sari kacang hijau.
2. Kadar protein puding air tajin dengan penambahan konsentrasi sari kacang hijau tertinggi pada konsentrasi 50 persen sebesar 1,20 persen. Tidak ada perbedaan nyata dalam setiap konsentrasi sari kacang hijau.
3. Puding air tajin dengan penambahan sari kacang hijau yang masih dapat diterima secara baik dari segi mutu sensori yaitu pada penambahan konsentrasi 10 persen (3,53).
4. Perlakuan terbaik ada pada penambahan 30 persen menghasilkan warna coklat, aroma harum, rasa khas kacang hijau dan tekstur yang kenyal, serta kandungan protein 1,18 persen dan karbohidrat 17,96 persen.

B. Saran

1. Untuk memproduksi puding air tajin sari kacang hijau sebaiknya menggunakan penambahan sari kacang hijau dengan konsentrasi 30 persen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan, pembuatan tepung puding air tajin instan, dan proses pengemasan pada produk puding karena puding merupakan produk basah yang cenderung lebih cepat basi atau kadaluarsa.
3. Perlu ditambahkan penstabil untuk proses pembuatan puding air tajin sari kacang hijau agar sari kacang hijau tidak mudah mengendap.
4. Untuk pemenuhan gizi protein sebaiknya menggunakan sari kacang hijau sebagai bahan utama puding.