

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rata-rata kadar lemak menunjukkan penurunan berturut-turut dari setiap perlakuan yaitu dari perlakuan 85% daging sapi sebesar 3,55 gr%, 70% daging sapi sebesar 2,18 gr%, 55% daging sapi sebesar 1,53 gr%, dan 40% daging sapi sebesar 0,75 gr%. Berdasarkan uji statistik bahwa kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang mengandung kadar lemak yang berbeda dengan kadar lemak pada kornet dengan bahan baku murni daging sapi.
2. Rata-rata kadar protein tertinggi pada perlakuan 85% daging sapi dari kedua perlakuan yang diuji yaitu sebesar 21,87%. Kadar protein tidak dilakukan uji statistik karena data berjumlah dua rata-rata, sedangkan persyaratan untuk uji statistik anova kurang mencukupi dan tidak bisa diolah, karena anova adalah pengujian untuk lebih dari dua rata-rata kelompok, sehingga hanya bisa dideskripsikan dengan kata-kata dan dengan cara pengamatan manual, sehingga kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang mengandung protein yang berbeda dengan kornet dengan bahan baku murni daging sapi.
3. Uji sensoris diperoleh bahwa kornet dengan substitusi jantung pisang pada perlakuan 15% dianggap sama dengan kornet dengan bahan baku murni daging sapi atau dengan substitusi 0% berdasarkan uji statistik.

B. Saran

- a. Penurunan sifat sensoris kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang dapat diteliti lebih lanjut dengan penambahan zat aditif warna agar lebih menarik minat konsumen.
- b. Untuk bisa menghasilkan produk kornet dengan kadar lemak rendah digunakan bahan alternatif pengganti margarin.
- c. Perlu dilakukan uji lanjut pada perlakuan dengan persentase lainnya dengan menambahkan penganeka-ragaman rasa dan warna agar tetap

menarik minat konsumen karena penelitian ini mengarah kepada makanan siap saji dengan rendah lemak dan kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang ini mempunyai kadar lemak yang sedikit dan masih dalam standar yang ditentukan, sehingga cocok untuk penyakit dengan kolesterol yang tinggi.

