

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Setelah hasil uji coba, didapatkan formula terbaik dari bihun *schotel* yaitu dengan penggunaan sari kacang hijau sebanyak 150 ml. Formula ini akan digunakan pada pembuatan bihun *schotel* dengan dua jenis persentase penggunaan kacang hijau dan air yaitu sari kacang hijau 1 : 5 dan sari kacang hijau 1 : 3. Kemudian untuk memperoleh data tentang daya terima dilakukan uji organoleptik oleh 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata pada aspek warna menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 yang termasuk ke dalam kategori suka. Pada aspek aroma menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata- rata yaitu 3,6 dengan kategori agak suka. Pada aspek rasa, formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4 dengan kategori suka. Pada aspek tekstur, formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 dengan kategori suka. Perhitungan data daya terima konsumen diketahui bahwa formula bihun *schotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula terbaik. Hal ini ditunjukkan dengan nilai rata – rata aspek warna, rasa, dan tekstur yang berada pada kategori suka.

Berdasarkan uji statistik menggunakan Uji *U-Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur bihun *schotel*. Perbedaan tingkat kesukaan itu sendiri terdapat pada nilai rata-rata pada aspek warna, rasa, dan tekstur termasuk ke dalam kategori suka, sedangkan pada aspek aroma bihun *schotel* termasuk ke dalam agak suka. Hal ini dikarenakan kedua jenis bihun *schotel* menggunakan bahan-bahan yang sama, sehingga aroma bihun *schotel* hampir menyerupai satu sama lain.

Secara umum bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang pada penelitian ini dapat diterima oleh konsumen. Hasilnya menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang 1 : 3 adalah formula yang paling disukai.

## 5.2 Saran

Pada penelitian ini peneliti memberikan saran untuk dilakukannya penelitian lanjutan, yaitu sebagai berikut :

1. Pada saat pemanasan sari kacang hijau, sebaiknya memasak sari kacang hijau dengan api kecil disebabkan cepatnya penggumpalan pada sari kacang hijau.
2. Melakukan penelitian formulasi menggunakan kacang lainnya.
3. Perlu dilakukan untuk penelitian lanjutan mengenai daya simpan bihun *schotel*.
4. Perlu dilakukan untuk penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi pada bihun *schotel*.