

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari penambahan persentase tepung jengkol yang berbeda dalam pembuatan kerupuk jengkol, data deskriptif yang didapatkan pada penelitian ini berasal dari uji daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan, daya kembang dan ketebalan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek warna adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 30% yang berada pada kategori suka. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek rasa adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 50% yang berada pada kategori suka. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek aroma adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 30% yang berada pada kategori suka.

Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek kerenyahan adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 30% dan 50% yang berada pada kategori suka. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek daya kembang adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 30% yang berada pada kategori suka. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek ketebalan adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 30% yang berada pada kategori suka.

Hasil uji daya terima konsumen pada kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol yang berbeda menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan tepung jengkol pada aspek kerenyahan, sedangkan hasil penelitian

data melalui uji Friedman menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jengkol terhadap daya terima kerupuk jengkol pada aspek warna, rasa, aroma, daya kembang dan ketebalan sehingga dilanjutkan dengan uji perbandingan lanjutan uji Tuckey.

Berdasarkan hasil rata-rata uji daya terima konsumen dan pertimbangan pengoptimalan penggunaan tepung jengkol dapat disimpulkan bahwa produk kerupuk jengkol yang direkomendasikan adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 50%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, beberapa saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Bagi pengusaha industri kerupuk dapat mengembangkan produk kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 50% yang agak beraroma jengkol dan tidak terlalu bau jengkol.
2. Bagi peneliti lain yang berkaitan dengan kerupuk jengkol dapat menyempurnakan dan melanjutkan penelitian dengan analisis kandungan zat gizi di dalam kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol.
3. Bagi peneliti lain yang penelitiannya berkaitan dengan jengkol dapat dilanjutkan analisis kadar asam jengkolat tepung jengkol sebelum dan setelah diadsorpsi dengan bahan adsorben.