

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi dalam pembuatan stik keju dilakukan dengan penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah dan daun kelor dengan tiga jenis perlakuan masing-masing berjumlah F1 (80%:20%), F2 (70%:25%:5%), F3 (60%:30%:10%).
2. Daya terima produk stik keju dengan penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah dan daun kelor menunjukkan bahwa dari aspek aroma bahwa adanya pengaruh penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah dan daun kelor terhadap aroma dari stik keju setiap formulasi. Selain itu daya terima untuk aspek warna, rasa dan tekstur bahwa tidak ada pengaruh dengan penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah dan daun kelor terhadap warna, rasa dan tekstur stik keju setiap formulasi. Daya terima yang disukai pada aspek rasa yaitu formulasi F1 dengan puree ubi ungu 80%, puree kacang merah 20% dan daun kelor 0%.
3. Terdapat pengaruh kandungan gizi pada protein, lemak, karbohidrat dan serat kasar pada tiga formulasi. Kadar protein pada stik keju bahwa makin banyak penambahan kacang merah dan kelor dapat meningkatkan kandungan protein. Kadar karbohidrat yang tinggi pada stik keju disebabkan oleh penggunaan tepung yang lebih dominan dibanding bahan lain yang digunakan. Kadar lemak pada stik keju bahwa kandungan lemak dipengaruhi oleh penambahan bahan dan daya serap minyak. Kandungan serat pada stik keju bahwa makin rendah penambahan ubi ungu dan makin banyak penambahan kacang merah dan daun kelor maka kadar serat yang dihasilkan makin tinggi.
4. Suhu yang tepat saat menggoreng akan menghasilkan stik keju yang renyah diluar dan lembut di dalam. Suhu terlalu rendah akan membuat stik keju menyerap terlalu banyak minyak yang menghasilkan tekstur yang lembek dan berminyak. Sebaliknya suhu yang terlalu tinggi akan menyebabkan permukaan stik keju terlalu cepat kecokelatan atau bahkan

gosong dan tidak merata, sementara bagian dalamnya belum cukup matang.

5. Penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah, dan daun kelor meningkatkan kandungan gizi stik keju, terutama dalam hal protein dan serat. Namun, kontribusi zat gizi untuk anak laki-laki usia 10-12 tahun belum memenuhi kebutuhan untuk konsumsi makanan selingan sehari-hari.

B. Saran

Penelitian yang telah dilakukan pada stik keju penambahan puree ubi ungu, puree kacang merah dan daun kelor memiliki beberapa kandungan sehingga diperlukan saran dalam perbaikan penelitian berikutnya sebagai berikut.

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan penelitian selanjutnya perlu adanya penelitian lanjutan untuk melihat daya simpan stik keju penambahan *puree* ubi ungu, *puree* kacang merah dan kelor. Pengolahan pada daun kelor sebaiknya dilakukan dengan *blanching* untuk mematikan enzim yang ada pada daun kelor. Memperhatikan suhu pada saat melakukan proses penggorengan stik keju agar tingkat warna dan tekstur menjadi baik.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan bagi masyarakat dapat membuat modifikasi pangan lokal seperti ubi jalar kuning, ubi banggai, kacang hijau, dan lain sebagainya menjadi produk seperti stik keju dalam meningkatkan diversifikasi pangan lokal di Sulawesi Tengah.

3. Bagi Tempat Penelitian

Diharapkan bagi tempat penelitian yaitu dapat digunakan untuk mengembangkan pangan lokal dengan memodifikasi jajanan sehat yang kaya manfaat.