

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan deskripsi data dan analisis tentang “Biji Mangga Manalagi dan Arumanis sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat pada Pembuatan Jenang Pelok”, maka kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Kadar karbohidrat yang terdapat pada tepung biji mangga manalagi lebih tinggi dibandingkan dengan tepung biji mangga arumanis. Berdasarkan metode *luff schoorl*, didapatkan kadar karbohidrat tepung biji mangga manalagi sebanyak 67,05 %, sedangkan kadar karbohidrat tepung biji mangga arumanis sebanyak 31,54 %
2. Berdasarkan uji organoleptic terhadap produk jajanan jenang pelok yang dibuat dari tepung biji mangga manalagi dan arumanis didapatkan bahwa panelis lebih menyukai rasa jenang pelok tipe A1 dibanding yang lainnya. Pada tekstur jenang yang paling disukai adalah tipe A3. Sedangkan warna jenang pelok yang paling disukai ialah A2. Dan jenang pelok M1 paling disukai pada segi aromanya. Berdasarkan uji anova, diketahui bahwa hasil uji organoleptik berdasarkan jenis mangga dan kadar tepung tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

B. Saran

Berdasarkan penelitian ini, saran yang dapat disampaikan adalah

1. Bagi mahasiswa atau peneliti lain diharapkan dapat meneliti kandungan dari biji mangga secara keseluruhan serta menggunakan sampel yang lebih bervariasi. Hal ini bertujuan agar potensi dari biji mangga dapat dieksplor secara maksimal dan tidak hanya menjadi bahan buangan atau sampah.
2. Bagi masyarakat, seyogyanya mampu memanfaatkan tepung biji mangga sebagai bahan makanan lainnya ataupun dapat menggunakan sebagai pengganti tepung ketan dan tepung beras dalam membuat jajanan-jajanan yang lain. Selain itu, semoga dalam penelitian ini, masyarakat tidak menutup mata bahwa terdapat sumber-sumber gizi lainnya dari bahan yang tidak biasa diolah, justru terbuang dengan sia-sia.