

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai uji indrawi dan uji kandungan senyawa makromolekul pada makanan Khas Tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji indrawi diketahui bahwa tingkat kesukaan pada:
  - a. Warna Lebih tinggi pada Lekun asli di susul Lekun kacang dan Lekun pisang.
  - b. Tekstur lebih tinggi pada Lekun kacang di susul lekun asli dan Lekun pisang.
  - c. Aroma lebih tinggi pada Lekun kacang di susul Lekun pisang dan Lekun asli
  - d. Rasa lebih tinggi pada Lekun pisang di susul Lekun asli dan Lekun kacang
2. Hasil uji kandungan senyawa makromolekul diperoleh:
  - a. Kadar air pada Lekun pisang (6,68%), Lekun kacang (3,69%), Lekun asli (4,12%)
  - b. Kadar abu pada Lekun pisang (1,78%), Lekun asli (1,23%), Lekun kacang (1,18%)
  - c. Protein pada Lekun asli (8,5%), Lekun kacang (6,44%), Lekun pisang (6,07%)

- d. Lemak pada Lekun kacang (9,66%), Lekun asli (8,48%), Lekun pisang (3,5%)
- e. Karbohidrat pada Lekun pisang (82%), Lekun kacang (79%), Lekun asli (77,7%)

## **5.2 Saran**

### **1. Bagi dinas kesehatan dan instansi terkait**

Penelitian ini diharapkan dapat mendukung upaya diversifikasi pangan dan menciptakan inovasi produk baru dari Lekun ini sendiri untuk meningkatkan kandungan gizi dan bisa di terima oleh konsumen sebagai nilai gizi tinggi.

### **2. Bagi masyarakat**

Melalui penelitian ini di harapkan masyarakat mampu memanfaatkan dan mengolah Lekun sebagai makanan khas Tradisional Desa Hewokloang Kabupaten Sikka, bukan hanya sekedar mengkonsumsi sajah tetapi masyarakat perlu mengetahui kandungan gizi dari tiga macam Lekun tersebut.

### **3. Bagi peneliti selanjutnya**

Penelitian ini memiliki keterbatasan dikarenakan penelitian ini belum ada yang melakukan penelitian sebelumnya, sehingga perlu adanya penelitian selanjutnya yang dilakukan sesuai standar dari laboratorium pangan untuk mendapatkan hasil yang maksimal. penelitian ini belum dikatakan sempurna sehingga perlu lebih teliti lagi pada pencampuran sampel lekun kacang yang harus lebih merata sehingga pada uji protein didapat hasil yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T 2007. **Budidaya Kedelai dengan Pemupukan yang Efektif dan Pengoptimalan Peran Bintil Akar**. Swadaya. Jakarta. 170 hlm.
- Agusman, 2013. **Pengujian Organoleptik. Program studi teknologi pangan** Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Almatsier S. 2009. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Arif Sumantri. (2013). **Kesehatan Lingkungan**. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Association of official Analytical chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.*
- Budianto, A K. 2009. **Dasar-Dasar Ilmu Gizi**. Malang. UMM Pers.
- Daysie D. Sopotan, dkk. 2016. **Uji organoleptik dan karakteristik kimia produk klappertaart** di kota Manado selama penyimpanan.
- Devani. V. (2015). Optimasi kandungan nutrisi pakan ikan buatan dengan menggunakan multi objective(Goal) programming model. *SITEKIN: Jurnal Sains, Tekonologi dan industry 12 (2), 255-261.*
- De Man, J. M., 1997. **Kimia Makanan**. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Hutagalung, H. 2004. **Karbohidrat**. Bagian Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Kartika, B. 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Yogyakarta : Tidak Diterbitkan
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Daftar Komposisi Pangan Indonesia. Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN).
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. **Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I.** Central Grafika. Jakarta.
- Lembar Informasi Pertanian. 2000. **Paket Teknologi Anjuran Budidaya Kacang Tanah**. <http://www.pustaka-deptan.go.id> Diakses 20 Maret 2009
- Mahmud, M.K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R.. R. Ngadiarti, B. Apriantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. **Tabel Komposisi Pangan Indonesia**. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. **Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition**. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267 T. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.
- Muchtadi, D., Palupi, N. S., Astawan, M, (1993). **Metabolisme zat gizi**. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Mustika, Z., (2015). *Urgenitas Media Dalam Mendukung Proses Pembelajaran yang Kondusif*. *CIRCUIT: Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Elektro*, 1(1), 60-72.
- Nurhayati, E., Mulyana., V.I Ekowati., dan A. Meilawati. 2014. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul*. 19(2): 124-140
- Ningrum, E.N.1999.**Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin .Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor**
- Nasiru, N. 2014.**Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi**.Yogyakarta : GrahaIlmu
- Nisviati Imama, Wahyuningsih & Astuti Pudji. 2017. **Eksperimen Pembuatan Dodol Lidah Buaya dengan Penambahan Tepung Ketan**. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Probosari, E. (2019). *Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik* .JNH(Jurnal of Nutrition and Health) Vol.7 No. 1, 33-35.
- Putri CYK, Pranata FS, Yuliana RS. 2019. Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota*. 4 (2): 50-62.
- Rudito, A., Syauqi, E., Obeth, W., Yuli. 2010. **Karakteristik Pati Bonggol Pisang Termodifikasi Secara Kemis Sebagai Food Ingredient Alternatif. Prosiding Seminar Nasional Industrialisasi dan Komersial Produk Pangan Lokal Dalam Menunjang Penganekaragaman dan Ketahanan Pangan**. 20 April 2010. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman
- Saleh, E. 2004.**Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak**. Medan :Universitas Sumatera Utara
- Santoso, Umar dan Murdijati Gardjito. 1999. **Hand Out Teknologi Pengolahan Buahbuahan dan Sayuran**. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Santika, I. G. P. N. A. (2020). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 2(1), 89-98. Retrieved from <https://ojs.mahadewa.ac.id/index.php/jpkr/article/view/165> (Original work published June 30, 2016)
- Sargent, J.R., Tocher, D.R., Bell, J.G. 2002. *The lipids, In: Halver, J.E., Hardy, R.W. (Eds.), Fish nutrition, 3rd edition*. Academic Press. San Diego. 181-257.
- Sudarmadji, S. 2003. **Mikrobiologi Pangan**. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**.Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi.(1984). **Prosedur Analisa untuk BahanMakanan dan Pertanian** Edisi Ketiga, Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji.S. dkk. 2007. **Analisis bahan makanan dan pertanian**. Liberty.Yogyakarta

- Soekarto, ST. 2012. **Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi**. Depok: Universitas Indonesia
- Susiwi, S. 2009. **Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan**. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Thomas R, Wan-Nadiah WA, Bha R. 2013. Physiochemical properties, proximate composition, and cooking qualities of locally grown and imported rice varieties marketed in Penang, Malaysia. *International Food Research Journal* 20 (3):1345-1351.
- Winarno, F.G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta: PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2008. **Kimia Pangan dan Gizi**. Bogor : MBrio Press
- Winarno, F.G. 1988. **Kimia pangan dan gizi**. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Zoumas., B.L, Amstrong, L.E, Backstrand., J.R, Chenoweth., W.L, Chanachoti., P, Klein, B.P, Lane, H.W, Marsh, K.S and Tolvanen, M. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product. Subcommittee on Technical Specifications for a High- Energy Emergency Relief Ration*, Committee on Military Nutrition Research. ISBN: 0-309-50923-8.