

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Proses penerapan tepung kacang hijau pada kue tradisional klepon cukup mudah seperti pembuatan klepon pada umumnya hanya berbeda pada satu bahan saja, namun tetap perlu memperhatikan takaran pada tepung yang dimasukkan dan banyaknya air yang digunakan, Berdasarkan temuan penelitian, dapat disimpulkan bahwa peneliti menemukan tepung kacang hijau memiliki karakteristik tekstur yang lembut, serupa dengan tekstur tepung terigu pada umumnya, warna pada tepung kacang hijau yang dihasilkan yaitu coklat muda kehijauan dan beraroma sedikit langu. Saat tepung kacang hijau ditambahkan pada adonan kue tradisional klepon, memberikan pengaruh terhadap karakteristik terutama pada tekstur, rasa dan warna pada kue tradisional klepon, tekstur yang dihasilkan lebih lembut, rasa yang sedikit langu dan warna yang pucat. Berlandaskan pada hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memperoleh sebuah pengetahuan bahwa tepung kacang hijau tidak bisa berdiri sendiri dalam penambahan tepung beras ketan pada pembuatan kue tradisional klepon.

B. Saran

Dari hasil pengamatan selama proses penelitian, hal yang harus diperhatikan oleh peneliti berdasarkan temuan penelitian mengenai penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue tradisional klepon, berikut adalah beberapa saran untuk mengoptimalkan hasil dan meningkatkan kualitas produk:

1. Pertimbangan penggunaan tepung kacang hijau sebagai penambahan yang tidak dapat berdiri sendiri dalam pembuatan klepon, tepung beras ketan dapat membantu mempertahankan tekstur dan rasa tradisional klepon
2. Menggunakan proporsi pencampuran yang tepat, mulai dengan menggunakan rasio 10-20% yang dapat membantu menemukan resep yang tepat.

3. Tepung kacang hijau memberikan rasa sedikit langu sehingga harus menambahkan bahan seperti vanili dan sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa.
4. Melakukan uji sensori dengan panelis untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap perubahan yang dihasilkan. Ini akan memberikan informasi lebih lanjut tentang preferensi konsumen dan memungkinkan penyesuaian lebih lanjut.
5. Menambahkan pewarna alami agar warna tidak terlalu pucat yang tidak mengubah rasa secara signifikan.

Dengan saran-saran ini, dapat meningkatkan kualitas kue klepon yang dihasilkan dan memanfaatkan tepung kacang hijau dalam campuran adonan.