

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti menemukan bahwa tahapan cara membuat olahan dari jantung pisang untuk menghasilkan tekstur yang tepat dihaluskan dengan menggunakan *blender* dengan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka serta penambahan telur supaya adonan dari olahan dari jantung pisang lebih terikat sehingga memiliki karakteristik akhir warna yang coklat kehitaman karena melalui proses *deep frying*, untuk tahap selanjutnya adonan jantung pisang yang telah digoreng kemudian ditambahkan kedalam *nasu likku* yaitu rempah lengkuas yang dimasak bersama santan dengan waktu sekitar 1 jam dan rempah-rempah lainnya. Karena lengkuas yang digunakan pada masakan *nasu likku* sangat dominan sehingga setelah jantung pisang dicampur rata kedalam *nasu likku* hingga menutupi seluruh bagiannya akan dihasilkan aroma khas dari *nasu likku* dan juga rasa gurih karena penggunaan santan yang juga banyak pada masakan *nasu likku*.
2. Warna coklat kehitaman pada olahan jantung pisang disebabkan oleh kandungan getah pada jantung pisang meskipun telah ditambahkan kunyit bubuk sebagai pewarna alami. Sedangkan dari segi rasa dihasilkan dari bumbu yang ditambahkan seperti bawang putih, lada serta garam meski demikian rasa dari jantung pisang tetap terasa sehingga rasa antara jantung pisang dan bumbu yang telah ditambahkan seimbang. Untuk karakteristik tekstur yaitu sedikit *crispy* diluar dan lembut didalam itu disebabkan karena penambahan tepung tapioka sehingga adonan jantung pisang menjadi kenyal dan penambahan telur sehingga tekstur diluarnya garing sesudah digoreng. Sedangkan karakteristik berdasarkan aroma yaitu adonan jantung pisang sesudah digoreng tetap mengeluarkan aroma dari rempah yang telah ditambahkan. Untuk hasil akhir yaitu rasa dari *nasu likku* tetap sama dengan

*nasu likku* pada umumnya dan yang membedakan pada penelitian ini yaitu *nasu likku* yang biasanya menggunakan ayam tetapi pada penelitian ini peneliti memanfaatkan jantung pisang kepok

## **B. Saran**

Pada suatu penelitian tentunya pasti memiliki kekurangan sehingga peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Jantung pisang yang tepat untuk digunakan sebaiknya menggunakan jantung pisang kepok, karena merupakan salah satu jenis jantung pisang yang melimpah dan mudah untuk ditemukan. Produk dari bahan dasar jantung pisang masih perlu untuk dikembangkan supaya jenis olahan yang lebih variatif dengan mengaplikasikan pada masakan *nasu likku*, karena ragam dari olahannya masih kurang dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang
2. Penelitian selanjutnya untuk mengetahui daya simpan olahan jantung pisang dan pengaplikasiannya pada produk makanan lainnya. Tahap penyimpanan olahan jantung pisang yang sudah dicampurkan dengan *nasu likku* sebaiknya dimasukkan kedalam *freezer* agar umur simpan yang lebih panjang.