

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1) Setiap jenis kacang-kacang memiliki jenis berbeda, yang dapat ditentukan oleh varietasnya. Misalnya, kacang tanah merupakan tanaman polong-polongan yang juga merupakan tanaman setelah tanaman kedelai. Perbedaan ini menunjukkan variasi karakteristik antara jenis kacang-kacangan. Pengamatan ukuran dan bentuk biji serelia dan kacang-kacangan merupakan langkah penting untuk memahami perbedaan antara jenis yang berbeda. Ukuran dan bentuk biji dapat bervariasi secara signifikan antara satu jenis dan jenis lainnya. Serelia dan kacang-kacangan mengandung pati yang berperan sebagai karbohidrat cadangan pada tanaman. Pati terdiri dari amilosa, amilopektin dan material lainnya seperti protein dan lemak. Komposisi pati dalam sumber serelia dan kacang-kacangan dapat berbeda-beda tergantung pada jenis dan sifat botani tanaman tersebut.

2) Kacang telur yang diproduksi di Industri Rumah Tangga Cemilan Khas Sima Indah Kupang memiliki karakteristik yang unik yaitu bentuk, warna, tekstur yang bervariasi, tekstur yang keras dan kering di luar serta lembut dan kenyal di dalam. Pengolahan kacang telur dapat dilakukan dengan cara di goreng dan di panggang dengan memahami karakteristik dan pengolahan kacang telur dapat membantu meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Kacang telur memiliki potensi sebagai sumber nutrisi yang baik kaya akan protein, lemak sehat dan serat serta memiliki kandungan antioksidan yang tinggi.

5.2 Saran

- Identifikasi karakteristik
 - Perhatikan bentuk dan warna: perhatikan bentuk dan warna kacang telur untuk menentukan kualitas dan jenisnya.
 - Uji tekstur: uji tekstur kacang telur dengan merasakannya untuk menentukan tingkat kekerasan dan kelembutan.
 - Analisis kandungan nutrisi: lakukan analisis kandungan nutrisi kacang telur untuk menentukan nilai gizinya.
- Identifikasi pengolahan
 - Perhatikan proses pengolahan: perhatikan proses pengolahan kacang telur seperti di goreng dan di panggang.
 - Uji rasa dan aroma: uji rasa dan aroma kacang telur untuk menentukan tingkat kelezatan dan kualitasnya.
 - Analisis kandungan bahan pengawet: lakukan analisis kandungan bahan pengawet pada kacang telur untuk menentukan keamanan konsumsi.
- Saran umum
 - Gunakan alat dan bahan yang bersih: gunakan alat dan bahan yang bersih untuk mengolah kacang telur.
 - Ikuti proses pengolahan yang tepat: ikuti proses pengolahan yang tepat untuk menghasilkan kacang telur yang berkualitas.
 - Lakukan pengujian secara umum: lakukan pengujian yang rutin untuk memastikan kualitas dan keamanan kacang telur.