

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian "Studi Penambahan Jenis Kacang yang Berbeda terhadap Karakteristik Fisik Akabilan", dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan jenis kacang yang berbeda memberikan pengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap karakteristik fisik (ketebalan) serta karakteristik sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur) Akabilan.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada A1 (kacang hijau), dengan karakteristik fisik berupa ketebalan yang paling seragam (nilai rata-rata 4,25) serta karakteristik sensori terbaik, yaitu warna tertinggi (4,17 = suka), aroma tertinggi (4,68 = sangat suka), rasa tertinggi (4,78 = sangat suka), dan tekstur tertinggi (4,65 = sangat suka).

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengukuran karakteristik fisik Akabilan secara lebih lengkap (misalnya kekerasan, daya patah, dan warna instrumental), variasi proporsi masing-masing jenis kacang, kombinasi beberapa jenis kacang, serta analisis kimia untuk meningkatkan nilai gizi Akabilan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi masyarakat, pelaku UMKM, dan pemerintah daerah dalam mengembangkan Akabilan sebagai pangan lokal yang memiliki karakteristik fisik yang lebih baik dan konsisten, serta tetap mempertahankan ciri khas budaya Kabupaten Malaka.