

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.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun, S., Rahmawati, & Nurhayati. (2020). Pemanfatan tepung kacang merah dan tepung sagu dalam pengembangan produk pangan lokal bernilai gizi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 85–92.
- Arya, S. S., Salve, dkk (2016). Peanuts as functional food: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 31–41.
- Audu, S. S., & Aremu, MO. (2013). Effect of processing on chemical composition of red kidney beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Pakistan Journal of Nutrition*, 12(4).
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2019). *Kacang tanah: teknologi produksi dan pascapanen*. Malang: Balitkabi.
- Dahiya, P. K., Linnemann, dkk (2015). Mung bean: Technological and nutritional potential. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(5), 670–688.
- Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA). (2023). *FoodData Central*.
- Febriyani, D., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2022). Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Karakteristik Makaroni. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*.
- Frank, R., Suryani, et al. (2023). Peran makanan tradisional dalam pembentukan identitas budaya lokal. *Jurnal Sosial Humaniora*, 15(2), 101–110.
- Grosso, G., Yang, J., Marventano, dkk (2014). Nut consumption and all-cause, cardiovascular, and cancer mortality risk: A systematic review and meta-analysis. *American Journal of Clinical Nutrition*, 101(4), 783–793.
- Herlina, TD, Rahmawati, dkk (2025). *Formulasi makanan lokal untuk meningkatkan protein nabati pada Akabilan dengan variasi kacang-kacangan di Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur*. Skripsi sarjana, Universitas Brawijaya.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khotimah, I. D., Dwikasari, dkk (2025). *Analisis antioksidan dan mutu organoleptik snack bar dari kacang gude dan ubi jalar kuning*. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 4(2).
- Kumalasari, I. D., & Devira, A. P. (2024). *Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Lalel, H. J. D., & Riwu Kaho, N. P. L. B. (2018). *Gewang (Corypha utan Lamk) sebagai tanaman penyangga pangan lokal masyarakat Timor*. Prosiding Seminar Nasional dan Rakernas Perhimpunan Agronomi Indonesia (PERAGI), 409–414.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). *Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik kue pudak*. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 99–109.

- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*, 32(1), 15–22.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., dkk. (2008). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Maryam, S. (2016). Potensi kacang merah sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 34–41.
- Messina, V. (2014). Manfaat nutrisi dan kesehatan dari kacang kering. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(Suppl 1), 437S–442S.
- Palupi, H. T., & Afifah, S. (2023). Pengaruh lama perendaman dan penambahan susu skim terhadap karakteristik bubur kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) instan. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Siti Safitri, & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termomodifikasi Annealing terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 185–197.
- Putri, R. A. (2020). Pangan lokal berbasis sagu sebagai bentuk ketahanan pangan masyarakat NTT. *Jurnal Pangan Lokal*, 4(1), 11–19.
- Roland, W. S. U., Pouvreau, L., Curran, J., van de Velde, F., & de Kok, P. J. M. (2017). Flavor aspects of pulse ingredients. *Cereal Chemistry*, 94(1), 58–65.
- Suroto. (2023). Sistem pengetahuan lokal dalam pengolahan sagu masyarakat Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 44(2), 155–168.
- Tabani, M. D. M., & Wonda, H. (2026). Hubungan keadaan alam dengan tradisi makan sagu (*Aka Bilan*) di Kabupaten Malaka. *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 11(4), 121–129.
- Tamelab, Y. (2024). Kearifan lokal pangan sagu masyarakat Malaka. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(1), 25–36.
- Ukat, A. (2021). Nilai sosial dan budaya pangan tradisional Akabilan di Kabupaten Malaka. *Jurnal Kebudayaan Daerah*, 9(2), 77–86.
- Wibawa, M. J. K., Ulfah, M., Widyasaputra, R., & Setya, E. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kacang Koro dengan Variasi Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Daging Analog. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(2), 95–105.
- Widya Afiska, Yulianto, dkk (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.
- Wulandari, R., Sari, et al. (2022). Kandungan asam lemak dan potensi kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) terhadap kesehatan kardiovaskular. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(2), 89–98.

- Yuliantun, Y., Rukmini, A., Laswati, D. T., & Firsta, N. C. (2023). *Pemanfaatan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin pada Sosis Ayam-Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*. Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 5(2).
- Yustiyani, & Setiawan, B. (2013). Kandungan gizi dan pemanfaatan kacang merah dalam produk pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 55–63.