

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan survey yang dilakukan inventarisasi jenis kue pada penelitian ini yaitu (1) Talam Cendol (2) Talam Pulut Pandan, (3) Talam Ubi Kayu. (4) Talam Pulut Gula Merah, (5) Timphan, (6) Lumpang, (7) Tepur Banda, (8) Dangai, (9) Bugis Ketan Hitam, (10) Bugis Mandi, (11) Pulut Kuning, (12) Pulut Tai-Tai, (13) Getas Gula Putih, (14) Getas Ketan Hitam, (15) Pukis, (16) Abuk-Abuk Sagu, (17) Angku Pare, (18) Kue Ku, (19) Ombus-Ombus, (20) Godok-Godok Pisang, (21) Lemang Pulut, (22) Pancung, (23) Itak Poul-Poul, (24) Bika Ubi, (25) Lappet.
2. Berdasarkan hasil penelitian resep yang didapatkan di berbagai buku, aplikasi resep kue seperti Cookpad, Youtube dan *link* google menunjukkan bahwa sistem ini mampu memberikan informasi kepada peneliti untuk mengolah data pada resep-resep kue-kue berbahan kelapa, terdapat sebanyak 10 jenis resep kue dari sumber buku, 8 jenis resep kue dari Cookpad, 6 jenis resep kue dari Youtube dan 1 jenis resep kue dari *link* website. Sehingga resep yang paling banyak di dapatkan dari buku resep.
3. Berdasarkan hasil penelitian pada kandungan gizi dapat disimpulkan pada kue talam pulut pandan yang memiliki kandungan karbohidrat tertinggi (47.9 gr/100

gr), kue talam pulut pandan sebesar (5.6 gr/100 gr) yang memiliki kandungan protein yang tinggi, dan kue talam pulut pandan (7 gr/100 gr) yang memiliki kandungan lemak yang tinggi.

5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian ini adalah pihak penjual kue perlu mencantumkan nilai kandungan gizi pada setiap kue – kue berbahan kelapa.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti memiliki saran yaitu

1. Diperlukan penelitian lanjutan dengan melakukan analisis kandungan zat gizi pada kue-kue berbahan kelapa menggunakan analisis laboratorium.
2. Pihak pembeli agar memantau konsumsi jajanan pasar yang dibeli.