

BABV

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan penelitian terhadap pengaruh jenis perbandingan tepung kacang hijau untuk pembuatan kulit gyoza dapat disimpulkan bahwa perbandingan 25g tepung kacang hijau, 50g tepung kacang hijau, dan 100g tepung kacang hijau dapat mempengaruhi rasa, texture, dan aroma pada kulit gyoza. Perbandingan tepung kacang hijau yang disukai untuk pembuatan kulit gyoza yang didapat data dari panelis baik dari segi rasa, penampilan dan aroma adalah perbandingan 25g tepung kacang hijau.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat bermanfaat sebagai acuan dalam proses penelitian ini adalah perlu penelitian lebih lanjut perkara *precooking* terhadap kacang hijau dalam upaya memperbaiki rasa, aroma, dan *texture* kulit gyoza, dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pengaruh penggunaan pati kacang hijau terhadap organoleptik gyoza.