

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ceniil dengan penambahan tepung wortel berpengaruh nyata pada warna, tekstur, rasa, aroma, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, mutu aroma, kadar serat dan kadar betakaroten.
2. Hasil analisis subyektif terhadap ceniil dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap tekstur 3,02 – 3,76 (netral – suka), aroma 3,10 – 3,64 (netral – suka), rasa 2,81 – 3,59 (netral - suka), warna 2,76 – 3,89 (netral – suka), penerimaan keseluruhan 2,87 – 3,77 (netral – suka), mutu tekstur 2,62 – 2,98 (kenyal) dan mutu aroma 2,20 – 2,71 (agak langu – tidak langu)
3. Hasil analisis obyektif terhadap ceniil dihasilkan yaitu kadar serat kasar berkisar 1,916% - 2,001% dan kadar betakaroten berkisar 13,72 mg/100 gram – 57,50 mg/100 gram.
4. Ceniil wortel dengan penambahan tepung 15% menghasilkan ceniil wortel yang disukai oleh panelis baik dari segi tekstur, aroma, rasa, warna, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, mutu aroma dengan kadar serat 1,992% dan kadar betakaroten 24,50 mg/100 gram.

B. Saran

Adapun saran terhadap penelitian ini yaitu :

1. Disarankan membuat cenil wortel menggunakan penambahan 15%, dikarenakan pada cenil wortel perlakuan ini memiliki tekstur, warna, rasa dan aroma yang disukai panelis.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya melanjutkan penelitian mengenai cenil wortel dengan penambahan tepung wortel agar lebih stabil untuk warna orange.