

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kue semprit dengan substitusi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan keseluruhan, mutu warna dan mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subjektif terhadap Kue semprit yang dihasilkan yaitu rata-rata tingkat kesukaan terhadap tekstur 2,91 - 3,86 (tidak suka - netral), rasa 2,39 - 4,07 (tidak suka - suka), warna 2,73 - 4,03 (tidak suka - suka), aroma 2,81 - 3,81 (tidak suka - netral), penerimaan keseluruhan 2,51 - 4,06 (tidak suka - suka), mutu warna 1,13 - 2,88 (ungu kecokelatan - kecokelatan), mutu tekstur 1,98 - 2,92 (keras-agak renyah).
3. Berdasarkan hasil analisis obyektif terhadap kue semprit perlakuan terbaik kedua didapatkan hasil rata-rata kadar protein sebesar 9,86%, kadar lemak 28,70%, kadar karbohidrat 50,34%, kadar air 6,20%, kadar abu 1,37% dan serat 10,86%.
4. Perlakuan terbaik kedua pada kue semprit dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu 70% : 30% yang paling disukai oleh panelis.

#### **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu:

1. Diharapkan penelitian selanjutnya bisa melanjutkan penelitian cemilan kue semprit dengan kandungan kadar air yang lebih rendah dengan cara menaikkan waktu pengovenan menjadi 35 menit sehingga diharapkan bisa sesuai dengan SNI 01-2973-1992 standar mutu kue kering.
2. Diharapkan dengan adanya produk kue semprit ubi ungu ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan pangan lokal yang harus terus dikembangkan karena memiliki banyak keunggulan dibandingkan umbi – umbi yang lain diantaranya mengandung karbohidrat dan energi yang tinggi serta beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh seperti vitamin, mineral dan serat.