

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Jumlah perbedaan isian selai nanas terhadap kualitas bola-bola ubi ungu di bedakan dalam 3 perlakuan yaitu 10%, 20% dan 30%.
2. Berdasarkan hasil presentase tingkat penerimaan panelis terhadap produk bola-bola ubi ungu yang memperoleh nilai tertinggi untuk rasa adalah P3 yaitu 93.23%, Aroma P3 yaitu 86.67%, Warna P1 yaitu 92.22%, Tekstur P1 yaitu 91.11%, Penerimaan keseluruhan P3 yaitu 93.33%, uji mutu hedonik Rasa P1 yaitu 97.78% dan mutu uji hedonik Aroma P1 yaitu 91.11%
3. Kandungan Gizi per 100 gram P1 bola-bola ubi ungu yaitu Energi 383.6 kkal, Protein 3.6 g, Lemak 20.3 g, Karbohidrat 47.1 g, Kar total 60.6 mcg, Vit.C 5.5 mg, Serat 0.4 g, Kalsium 14.8 mg, Natrium 121.6 mg, Kalium 283.7 mg, Besi 1.3 mg, Fosfor 37.1 mg dan Seng 0.3 mg.
4. Bola-Bola Ubi Ungu dengan perlakuan P1 memiliki tingkat penerimaan yang terbaik di lihat dari Kandungan Gizi per 100 gram. P1 memiliki nilai gizi tertinggi untuk diterima oleh panelis atau konsumen.

B. Saran

1. Jika ingin membuat produk bola-bola ubi ungu untuk isiannya di sarankan menggunakan penambahan selai nanas 10% dari berat ubi ungu.
2. Untuk para penelitian selanjutnya khususnya dalam pembuatan produk bola-bola ubi ungu untuk isiannya di sarankan memodifikasi menggunakan selai buah-buahan yang lain atau menggunakan abon dan kacang hijau karena abon dan kacang hijau banyak mengandung protein.