

BAB VI

KESIMPULAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan melalui uji organoleptik, perhitungan nilai gizi serta pembahasan, maka dapat disimpulkan beberapa hal bahwa :

1. Rata-rata persentase tingkat penerimaan yang didapatkan masing-masing perlakuan dalam pengamatan ini dibagi kedalam 5 kategori. Pada penilaian warna didapatkan hasil tingkat penerimaan dengan rentang 56,7 – 7,8 , rasa 54,4 – 9,9, aroma 70,0-0,0, tekstur 61,1-1,1 dan pada penilaian secara keseluruhan yaitu 63,3-2,2.
2. Hasil perhitungan kandungan gizi pada produk COBIPE diperoleh semakin banyak penambahan tepung ubi ungu dan tepung tempe maka kandungan protein, serat, kalsium, natrium dan kalium akan lebih tinggi. Sementara itu, apabila penggunaan tepung ubi ungu dan tepung tempe sedikit maka nilai gizi energi, karbohidrat, besi, fosfor dan seng akan semakin tinggi.
3. Perlakuan terbaik dari produk COBIPE yaitu dengan perlakuan P2, dimana pada tingkat penerimaan warna dan penilaian keseluruhan menunjukkan tingkat penerimaan diatas 50%.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan dan melakukan pengkajian lebih lanjut terhadap substitusi tepung tempe dan ubi ungu agar mendapatkan hasil terbaik dan dapat diterima dengan lebih baik di masyarakat, dengan menggunakan pangan lokal.