

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan diatas, kesimpulan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Analisis subjektif cookies substitusi tepung ubi ungu dengan nilai rata-rata kesukaan aroma 3,32 – 3,62 (suka), rasa 3,72-3,84(suka), tekstur 3,5-3,82(suka), warna 2,75 – 4,27 (suka), penerimaan keseluruhan 3,38-3,83 (netral-suka), mutu aroma 2,2-2,77 (sedikit ubi ungu-ubi ungu), mutu rasa 1,08-2,88(manis terasa ubi ungu, manis terasa ubi ungu sangat kuat), mutu tekstur 1,97-2,25 (renyah) serta mutu warna 1,08-2,88 (agak ungu-ungu tua).
2. Berdasarkan hasil analisis objektif terhadap cookies substitusi tepung ubi ungu, diperoleh hasil laboratorium analisis kadar protein pada rentang 8,72-10,336% dan kadar aktivitas antioksidan pada rentang 7,53-47,252%.
3. Perlakuan 3 dengan substitusi 45% tepung ubi ungu dan 75% tepung ubi ungu merupakan produk terbaik secara organoleptik dengan karakteristik mutu aroma sedikit ubi ungu, rasa manis terasa ubi ungu dengan tekstur renyah serta berwarna ungu tua Hasil analisis objektif pada perlakuan 3 (P3) cookies memiliki kadar protein 8,9% serta kadar aktivitas antioksidan 21,%.

B. Saran

Saran untuk penelitian ini adalah agar cookies substitusi tepung ubi ungu bisa dimanfaatkan sebagai salah satu camilan tinggi aktivitas antioksidan sehingga bermanfaat memenuhi kebutuhan pada tubuh.

Untuk penelitian kedepannya, diharapkan dapat meneliti mengenai cara untuk mengurangi rasa dan bau ubi ungu pada produk yang dihasilkan agar substitusi tepung ubi ungu beda ditingkatkan lagi guna menghasilkan cookies dengan kadar protein lebih tinggi dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Selain itu, peneliti selanjutnya bisa menganalisis kadar abu, kadar serat, kadar air, kadar lemak untuk melengkapi analisis proximat cookies substitusi tepung ubi ungu yang dihasilkan.