

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Kue clorot dengan substitusi tepung beras dan tepung ubi ungu yang berbeda berpengaruh terhadap tingkat kesukaan yang meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan serta berpengaruh pada mutu rasa dan mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subyektif terhadap kue clorot yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,57 - 4,37 (netral – suka), tekstur 3,47- 4,6 (netral – sangat suka), aroma 3,63 – 4,67 (suka – sangat suka), rasa 3,61 - 4,67 (suka - sangat suka), penerimaan keseluruhan 3,26 – 4,79 (netral - sangat suka), mutu rasa 2 – 2,93 (agak manis - manis), dan mutu tekstur 1,4 – 2,92 (padat - kenyal).
3. Kadar air yang didapatkan pada kue clorot substitusi tepung beras dengan tepung ubi ungu berkisar antara 49,18% sampai dengan 53,11%, kadar serat yang didapatkan pada kue cloro berkisar antara 1,64 sampai dengan 5,85% dan kapasitas antioksidan berkisar antara 16,40 sampai dengan 30,96.
4. Kue clorot substitusi tepung beras 90% dengan tepung ubi ungu 10% menghasilkan karakteristik mutu yang paling disukai oleh panelis baik dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan dengan rasa manis dan tekstur yang kenyal yang mengandung kadar air sebesar 49,18%, kadar serat kasar sebesar 1,71% dan kapasitas antioksidan 25,96 mg/L.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Disarankan jika ingin membuat kue clorot dengan menggunakan tepung beras dan tepung ubi ungu sebaiknya dengan perbandingan 90% tepung beras dan 10% tepung ubi ungu.
2. Disarankan jika pada saat pengukusan kue clorot menggunakan alat pengukus khusus dengan lubang bulat-bulat ditengahnya agar waktu pengukusan lebih cepat dan diharapkan bisa menurunkan kadar air pada kue clorot.
3. Disarankan penelitian selanjutnya untuk meningkatkan kadar protein pada kue clorot bisa ditambahkan sumber pangan yang mengandung protein tinggi seperti kacang-kacangan.