

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

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

1. Kue lumpur dengan perbedaan perlakuan substitusi terigu dengan tepung komposit yang berbeda berpengaruh nyata terhadap hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan terhadap rasa dengan rata – rata 2.33 – 4.93 (kurang suka – sangat suka), tekstur dengan rata – rata 1.88 – 4.93 (kurang suka – sangat suka), warna dengan rata – rata 3.10 – 4.83 (biasa – sangat suka), aroma 2.60 – 4.90 (biasa – sangat suka), dan tingkat penerimaan secara keseluruhan dengan rata – rata 2.32 – 4.90 (suka – sangat suka).
2. Kue lumpur dengan perbedaan perlakuan substitusi terigu dengan tepung komposit yang berbeda berpengaruh nyata terhadap hasil uji mutu hedonik mutu tekstur dengan rata – rata 1.00 – 2.93 (sangat lembut – kurang lembut (kasar)), mutu warna dengan rata – rata 1.00 – 3.00 (cokelat muda – cokelat tua), dan mutu aroma dengan rata – rata 1.31 – 3.00 (tidak langu – langu).
3. Kue lumpur yang dibuat dengan cara substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu ini memiliki jumlah serat kasar dengan rata-rata 8.97 – 19.25 gram. Diketahui pada analisis serat kasar perbedaan perlakuan berpengaruh secara nyata terhadap karakteristik kue lumpur yang dihasilkan. Kemudian, pada analisis kapasitas antioksidan dengan rata-rata 35.61 – 57.79 mg/ml GAEAC. Namun pada analisis kapasitas antioksidan diketahui perbedaan perlakuan tidak berpengaruh secara nyata terhadap kue lumpur yang dihasilkan.

4. Kue lumpur dengan substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu 50 : 50 (P2) menghasilkan karakteristik yang paling disukai oleh panelis, baik dari segi rasa, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Serta dapat memenuhi kebutuhan kalori sebanyak 190 kkal, protein 3.11 gram, lemak 8.49 gram, karbohidrat 25.94 gram, dan serat 22.28 gram serta kapasitas antioksidan 32.08 mg/ml GAEAC (dalam 1 porsi = 80 gram yang terdiri dari 2 potong kue lumpur). Untuk memenuhi kebutuhan serat sehari sebanyak  $\pm 35$  g diperlukan 3 potong kue lumpur dari perlakuan terbaik.

## **B. Saran**

1. Dalam pembuatan kue lumpur dengan menggunakan tepung komposit sebaiknya menggunakan perbandingan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu dengan perbandingan 50% : 50% untuk mendapatkan produk dengan perlakuan terbaik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan kuning telur untuk memperbaiki tekstur kue lumpur