

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

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

1. *Waffle* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sangat berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.
2. *Waffle* dengan penambahan tepung ubi ungu sebanyak 20% dari berat total tepung terigu yang paling banyak disukai oleh panelis karena dari segi organoleptik, perlakuan ini paling diterima baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan yang artinya *waffle* dengan perlakuan 4 yang paling bagus karakteristiknya diantara perlakuan lainnya.
3. Komposisi tepung ubi jalar ungu berpengaruh secara nyata terhadap kandungan zat gizi meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat pada *waffle*.

#### B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik *waffle* yang baik sebaiknya menggunakan substitusi tepung ubi ungu 20% terhadap tepung terigu.
2. Diharapkan dengan adanya produk *waffle* ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti atau penambahan bahan untuk pembuatan kue, dikarenakan tepung ubi jalar ungu kaya akan kandungan zat gizi.