

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

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

1. Hasil analisis pada pembuatan kue lumpur dalam studi kasus ini dapat diterima oleh panelis ketika persentase tingkat penerimaan lebih dari atau sama dengan 50% dari panelis menyatakan sangat suka dan suka.
2. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap kue lumpur dengan penambahan *puree* umbi bit yang di hasilkan yaitu persentase tingkat kesukaan terhadap warna 25.56 – 87.78%, aroma 70 – 91.11%, tekstur 56.67 – 73.33%, rasa 23.33 – 91.11%, penerimaan secara keseluruhan 53.33 – 78.89%, mutu aroma 81.11 – 88.89 (tidak langu), mutu tekstur 53.33 – 72.22% (lembut) dan mutu warna 3.33-76.67% (merah)
3. Hasil kandungan zat gizi dalam 100 gram kue lumpur diperoleh kadar energi 226.38 kkal, kadar protein 6.45 gram, kadar lemak 8.25 gram, kadar karbohidrat 33.06 gram, kadar serat 0.84 mg dan untuk satu porsi diperoleh kadar energi 150.92 kkal, kadar protein 4.30 gram, kadar lemak 5.5 gram, kadar karbohidrat 22.04 gram dan kadar serat 0.56 mg
4. Kue lumpur dengan karakteristik terbaik yaitu P5 dengan penambahan *puree* umbi bit sebanyak 25% dari total berat tepung terigu dengan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur, mutu tekstur, mutu aroma, mutu warna dan penerimaan

secara keseluruhan, mutu warna merah, mutu tekstur lembut dan aroma tidak langu.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap pengamatan ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik kue lumpur umbi bit yang baik sebaiknya dengan penambahan *puree* umbi bit 25% dari total berat tepung terigu namun masih ada kemungkinan jika ditambahkan *puree* umbi bit lebih dari 25% akan menghasilkan kue lumpur dengan kualitas lebih baik..
2. Diharapkan dengan adanya produk Kue Lumpur Umbi Bit ini bisa di jadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan Umbi bit sebagai penganekaragaman jajanan tradisional dan bisa menjadi alternative pewarna alami pada makanan serta dapat membantu mencukupi asupan zat gizi makro, dan serat.
3. Diharapkan semakin bertambah dan berkembangnya modifikasi atau penggunaan umbi bit pada komposisi produk jajanan selain kue lumpur umbi bit.