BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Kue putu ayu penambahan tepung wortel yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, dan mutu tekstur.
2. Kadar beta karoten pada kue putu ayu 2980-4600 µg/100 g dan tepung wortel untuk kadar beta karotennya menghasilkan 19100 µg/100 g.
3. Hasil analisis subjektif kue putu ayu tepung wortel yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,96-2,86 (suka-netral), aroma 3,87-3,43 (suka-netral), tekstur 4,09-3,27 (suka-netral), rasa 3,86-3,12 (suka-tnetral), penerimaan secara keseluruhan 3,92-3,50 (suka-netral), mutu warna 2,87-1,56 (kuning muda-coklat), dan mutu tekstur 3,00-2,49 (empuk-rapuh).
4. Kue putu ayu tepung wortel dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu pembahan konsentrasi tepung wortel sebanyak 7,5% dari 100 gram tepung terigu dengan karakteristik mutu warna kuning muda, mutu tektur lembut, warna, aroma, rasa, tektur dan penerimaan keseluruhan disukai.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan dengan adanya penambahan tepung wortel 7,5% pada kue putu ayu ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat untuk mengembangkan kreatifitas untuk memodifikasikan bahan pangan wortel menjadi olahan yang sehat dan bergizi.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melanjutkan penelitian mengenai modifikasi camilan kue putu ayu dengan cara subsitusi bahan pangan wortel dan pangan lokal lainnya yang kaya akan kandungan gizi lainnya.

3. Diharapkan saat pembuatan kue putu ayu agar lebih menarik dari segi warna bisa menggunakan pure wortel.
4. Dalam pemenuhan kebutuhan gizi kecukupan vitamin A dengan snack kue putu ayu tepung wortel, dapat memenuhi 24,79% kecukupan vitamin A.