

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai bolu gulung berbasis ubi banggai dan kacang hijau, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis organoleptik didapatkan bahwa pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur menunjukkan tidak ada pengaruh nyata dalam penambahan ubi banggai dan kacang hijau.
2. Kandungan gizi yang terdapat dalam tiga formulasi bolu gulung yaitu F1 20,1% protein dan 125,9 mg karbohidrat; F2 12,7% protein dan 122,7 mg karbohidrat; serta F3 17,2% protein dan 119,7 mg karbohidrat.

#### **B. Saran**

Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait kandungan gizi lainnya serta menambahkan atau mengganti dengan bahan pangan lainnya, seperti labu dan kacang merah.