

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Daya terima diketahui bahwa pada parameter warna dan tekstur nilai $p<0,05$ sehingga menandakan terdapat perbedaan yang signifikan pada penambahan ubi jalar ungu dan bayam merah. Sedangkan pada parameter aroma dan rasa nilai nilai $p>0,05$, artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Pada parameter warna yang paling disukai adalah formulasi (F2), parameter aroma yang paling disukai adalah formulasi (F2), parameter rasa yang paling disukai adalah formulasi (F2) dan parameter tekstur yang paling disukai adalah formulasi (F1).
2. Kandungan gizi pada formulasi terpilih (F2) yaitu kadar air 57.073%, kadar abu 1,31%, kadar protein 11,536%, kadar lemak 19,54%, kadar karbohidrat 4,81%, kadar serat 17,705% dan daya antioksidan (IC_{50}) 113.722 ppm (sedang).

B. Saran

Penelitian yang telah dilakukan pada kue putu ayu penambahan ubi jalar ungu dan bayam merah memiliki beberapa kekurangan sehingga diperlukan saran dalam perbaikan penelitian berikut.

1. Bagi Peneliti

Diharapkan pada penelitian berikut untuk untuk melakukan uji daya terima menggunakan anak usia sekolah dasar sebagai panelis pada

produk kue putu ayu penambahan ubi jalar ungu dan bayam merah. Kemudian, melakukan uji kandungan gizi zat besi (Fe) pada produk kue putu ayu penambahan ubi jalar ungu dan bayam merah.

2. Bagi Instansi

Diharapkan untuk memiliki laboran yang bertugas untuk membantu aktivitas mahasiswa atau dosen di laboratorium kimia agar nantinya dapat membantu mahasiswa dalam melakukan penelitian dalam menganalisis uji kandungan gizi makanan dan minuman sebagai syarat dalam menyelesaikan skripsi.

3. Bagi Masyarakat

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, peneliti berharap agar nantinya masyarakat dapat menjadikan kue putu ayu penambahan ubi jalar ungu dan bayam merah sebagai inovasi cemilan sehat untuk usia anak sekolah dasar.