BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan "Daya Terima Organoleptik dan Analisis Kadar Serat Kasar Kue Semprit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Snack Sehat Tinggi Serat" maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi formula kue semprit dengan substitusi tepung ubi ungu terhadap daya terima dan tingkat kesukaan berdasarkan atribut warna pada formulasi F2
2. Ada pengaruh variasi formula kue semprit dengan substitusi tepung ubi ungu terhadap daya terima dan tingkat kesukaan berdasarkan atribut aroma pada formulasi F1
3. Ada pengaruh variasi formula kue semprit dengan substitusi tepung ubi ungu terhadap daya terima dan tingkat kesukaan berdasarkan atribut tekstur pada formulasi F1
4. Ada pengaruh variasi formula kue semprit dengan substitusi tepung ubi ungu terhadap daya terima dan tingkat kesukaan berdasarkan atribut tekstur pada formulasi F1
5. Analisis dalam pengujian kadar serat kasar terhadap semua formulasi kue semprit yaitu formula F1 (0,02%), formula F2 (0,04%) dan formula F3 (0,06%) Berdasarkan standar mutu yang mensyaratkan kadar serat kasar <

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

0,05%, formulasi F1 dan F2 masih berada dalam batas yang diizinkan, sedangkan formulasi F3 tepat berada pada ambang batas tersebut.

5.2 Saran

Berdasarkan Kesimpulan dan pembahasan yang telah dikemukakan maka penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat membangun dan bisa dijadikan sebagai bahan pertimbangan. Hal yang perlu diperhatikan adalah :

1. Bagi mahasiswa

   Bagi mahasiswa diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan terkait kandungan zat gizi yang dianalisis melalui uji laboratorium.

2. Bagi Masyarakat

   Bagi Masyarakat penelitian ini diharapkan mampu memberikan motivasi untuk membuat makanan cemilan atau selingan yang sehat berbahan dasar pangan local.

3. Bagi Institusi

   Bagi Institusi diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan atau referensi bagi mahasiswa sebagai bahan perbaikan penelitian selanjutnya.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Bagi peneliti selanjutnya diharapkan untuk mengembangkan formula serta mencakup analisis fisik dan kimia, daya simpan produk kue semprit untuk menilai kestabilan warna dan rasa selama waktu simpan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa penambahan tepung ubi

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

jalar ungu dalam formulasi kue semprit memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik produk.

Namun, semakin tinggi proporsi tepung ubi jalar ungu, cenderung menurunkan tingkat penerimaan panelis, khususnya pada atribut rasa dan aroma. Oleh karena itu, disarankan untuk menggunakan komposisi tepung ubi jalar ungu tidak lebih dari 25% dari total campuran tepung, atau setara dengan formulasi F1 yang menunjukkan tingkat penerimaan tertinggi hampir pada semua atribut organoleptic, meskipun demikian, formulasi F2 tetap menunjukkan potensi sebagai alternatif formulasi fungsional yang seimbang**,** karena memiliki kandungan serat kasar yang lebih tinggi dibanding F1, F2 mampu mempertahankan keseimbangan antara nilai fungsional (tinggi serat) dan karakteristik sensori yang dapat diterima oleh konsumen dengan cara bisa juga menggunakan perisa alami atau vanilla untuk jika ingin meningkatkan proporsi tepung ubi ungu sehingga mencapai formulasi 2.