

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengaruh pencampuran tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau dan tepung jagung dalam pembuatan tepung siap olah bolu kukus berbedas` nyata terhadap kadar abu, kadar air, antioksidan, kadar lemak, kadar` protein, karbohidrat, serat kasar, antioksidan dan nilai  $a_w$ .
2. Formulasi terbaik yang disukai panelis yaitu formulasi perlakuan C dimana tingkat pencampuran tepung ubi jalar ungu : tepung kacang hijau : tepung jagung 40% : 40% :20% dengan rata-rata hasil kandungan kimia pada produk terbaik yaitu kadar air 7,92%, kadar abu 2,75%, protein 1,33%, lemak 2,13%, karbohidrat 76,65%, serat kasar 3,95%, antioksidan 53,74%,  $a_w$  0,432. Dengan tingkat penerimaan organoleptik warna 4,00, (suka), aroma 4,00 (suka), rasa 4,20 (suka), tekstur 4,00 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan uji Angka Lempeng Total ( ALT) produk tepung siap olah