

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) pada *stick* dadih berpengaruh terhadap kadar air, serat kasar, dan nilai organoleptik warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik aroma, dan nilai organoleptik tekstur. Penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) sebesar 10% dapat menghasilkan *stick* dadih dengan nilai kadar air 8,60%, serat kasar 2,19%, dan nilai organoleptik warna 2,08.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh *stick* dadih yang berkualitas dan mengandung serat kasar untuk kebutuhan, disarankan penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) sebanyak 10%.

