

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung ketan putih dengan bubuk bungkil kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue sagon memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar asam lemak bebas, nilai uji kekerasan, serta uji organoleptik warna, rasa dan aroma namun tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan mutu organoleptik yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan D ( tepung ketan putih 70% : bubuk bungkil kelapa 30%) dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 3,21%, kadar abu 2,11, kadar protein 7,03%, kadar lemak 10,90%, kadar karbohidrat 76,77%, kadar serat kasar 4,24, kadar asam lemak bebas 0,14%, nilai kekerasan 93,18 N/cm<sup>2</sup>, angka lempeng total  $8,8 \times 10^3$  koloni/gram, serta penerimaan organoleptik terhadap kue sagon (bubuk bungkil kelapa dan tepung ketan putih ) dengan nilai rata-rata warna 4,20, aroma 3,80, rasa 4,00 dan tekstur 3,70.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, kue sagon yang menggunakan bungkil kelapa lebih banyak, cenderung mempunyai tekstur yang lebih keras. Untuk mengatasi hal tersebut disarankan kue sagon dengan jumlah bungkil yang lebih banyak dicetak dengan ketebalan yang lebih kecil (lebih rendah). Dengan demikian penelitian selanjutnya yg perlu dilakukan adalah mempelajari pengaruh ketebalan pencetakan kue sagon terhadap karakteristiknya.