

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan kipang beras ketan putih dengan perbedaan penambahan konsentrasi ampas kelapa terhadap karakteristik kipang ketan putih maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti, kadar air, protein, lemak, serat, gula total karbohidrat dan analisis organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, dan analisis organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik kipang dengan penambahan ampas kelapa yaitu pada perlakuan F (Penambahan ampas kelapa 25%). Dengan karakteristik rata-rata kadar air (6,44%), kadar abu (0,93%), lemak (13,4%), protein (3,17%), karbohidrat (75,73%), serat kasar (4,47%), indeks glikemik (67,92%) dan nilai penerimaan organoleptik dengan rata-rata parameter kesukaan panelis terhadap warna 3,83 (suka), aroma 4,23 (suka), rasa 4,33 (suka), dan kerenyahan 4,23 (suka).
3. Indeks glikemik produk kipang ketan putih perlakuan kontrol dengan nilai IG 97,68% dan termasuk dalam IG tinggi sedangkan Nilai IG produk formulasi terbaik dengan penambahan ampas kelapa 25% memiliki nilai IG 67,92% dan termasuk dalam kategori IG sedang.

5.2 Saran

Saran penulis diantaranya yaitu diperlukan penelitian lanjutan terkait pengemasan terhadap produk kipang untuk meminimalisir ketengikan yang dihasilkan produk kipang dengan penambahan ampas kelapa 20% dan 25 % setelah satu bulan penyimpanan. Diperlukan adanya banyak inovasi terhadap produk pangan tradisional dan produk terkait indeks glikemik. Nilai indeks glikemik perlu dicantumkan pada setiap kemasan produk sebagai salah satu parameter bagi konsumen dalam memilih produk pangan yang menyehatkan.