

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kipang jagung dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ampas kelapa dapat memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap analisis kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, dan kadar gula total, serta organoleptik warna, rasa, dan kerenyahan pada kipang jagung dengan penambahan ampas kelapa yang dihasilkan. Sedangkan tidak berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap nilai kadar air, kadar abu, dan aroma pada kipang jagung dengan penambahan ampas kelapa yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil yang didapatkan, perlakuan F (penambahan ampas kelapa 10%) sebagai produk terbaik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,77 (suka), aroma 4,07 (suka), rasa 4,27 (suka), dan kerenyahan 4,10 (suka) dengan hasil analisis kadar air (8,13%), abu (1,67%), lemak (6,90%), protein (4,04%), karbohidrat (79,27%), serat kasar (4,40%), dan total gula (64,76%). Produk F dapat diterima oleh panelis sehingga produk F dinyatakan sebagai produk terbaik.
3. Berdasarkan penggolongan indeks glikemik, produk kipang jagung dengan penambahan ampas kelapa tergolong kategori IG sedang yaitu 56,35, sedangkan produk kipang jagung tanpa penambahan ampas kelapa tergolong kategori IG tinggi yaitu 75,31. Hal ini menunjukkan bahwa adanya penambahan ampas kelapa dapat menurunkan nilai IG suatu produk.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, peneliti menyarankan sebaiknya ada penambahan bahan lain yang tinggi serat dalam makanan agar dapat mengurangi nilai indeks glikemik pada suatu produk. Mengenai informasi indeks glikemik, sangat bermanfaat untuk kehidupan, sebaiknya produk makanan yang dipasarkan lebih baik menampilkan nilai indeks glikemik produk sehingga masyarakat dapat mengetahui makanan yang dikonsumsi dengan tepat. Peneliti juga menyarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan alat conching agar semua adonan lebih tercampur merata.

