

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Karakteristik sifat fisik tepung umbi bunga dahlia dari 3 warna bunga diketahui rendemen (12,72-18,35 %), warna ( kuning dan kuning kemerahan), suhu gelatinisasi (31,0-32,8°C), daya serap air (1,569-2,460 g/g), daya serap minyak (1,689-1,839 g/g).
2. Karakteristik sifat kimia tepung umbi bunga dahlia dari 3 warna bunga diketahui kadar air (12,24-14,14%), kadar abu (2,77-3,53%), kadar protein (3,81-4,40 %), Kadar lemak (0,69-0,77%), aktivitas antioksidan (33,33-33,77%), Amilosa (0,45-0,60%), Serat makanan (1,65-6,30%), Saponin (negatif) dan kadar karbohidrat (78,30-79,85%).

### 5.2.Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk selanjutnya yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan rendemen tepung. Misalnya dilakukan fermentasi pada bahan baku sebelum dilakukan proses pembuatan tepung. Serta perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaplikasian tepung umbi bunga dahlia untuk produk pangan

