

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk jahe terhadap karakteristik tepung siap olah bolu kemojo didapatkan hasil kadar air sebesar 7,53%, aktivitas antioksidan 6,28%, dan angka lempeng total $1,4 \times 10^4$ cfu/g.
2. Penambahan bubuk jahe terhadap produk bolu kemojo yang dihasilkan dapat diterima dari segi organoleptik dengan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan C (penambahan bubuk jahe 2%) dengan nilai rata-rata kadar air 36,89%, kadar abu 1,57%, kadar lemak 17,50%, kadar protein 6,30%, dan nilai energi sebesar 412,78 kkal. Hasil uji organoleptik dengan nilai rata-rata pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur dari 30 orang panelis yaitu sebesar warna 4,00, aroma 4,15, rasa 4,00, dan tekstur 3,73.
3. Daya simpan produk bolu kemojo pada penyimpanan suhu ruang pada produk C (penambahan bubuk jahe 2%) dapat bertahan hingga hari ke-5.

5.2 Saran

1. Diharapkan dapat dilakukan penelitian lanjut mengenai daya simpan bolu kemojo dengan penambahan bahan lain.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat lebih memperhatikan interval konsentrasi penambahan bubuk jahe agar mendapatkan hasil aktivitas antioksidan yang lebih tinggi.