

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung beras berpengaruh terhadap daya serap minyak, kerapuhan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar antosianin, kadar asam lemak bebas serta warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori terhadap penerimaan produk kue arai pinang dipilih produk terbaik dengan perakuan E, yaitu kue arai pinang dengan perbandingan tepung ubi jalar ungu 40 gr dan tepung beras 60 gr dengan karakteristik fisik daya serap minyak 24,71%, kadar kerapuhan 40,192%, karakteristik kimia kadar air 2,192%, kadar abu 1,349%, kadar lemak 25,856%, kadar protein 1,915%, kadar karbohidrat 77,340%, kadar serat kasar 3,566%, kadar antosianin 4,909 mg/L, kadar asam lemak bebas 0,504%, dengan nilai rata-rata analisis sensori yaitu warna 4,6, aroma 4,3, rasa 3,9, dan tekstur 3,9.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, ada beberapa hal yang dapat peneliti sarankan demi kesempurnaan penelitian selanjutnya agar :

1. Untuk mempertahankan kadar antosianin dari tepung ubi jalar ungu perlu dicari alternatif lain selain dengan pengeringan tepung ubi jalar ungu menggunakan oven dengan suhu 60°C agar kandungan antosiain tidak banyak yang rusak.
2. Melakukan penelitian tentang bagaimana cara pengemasan dan penyimpanan kue arai pinang yang baik serta dapat mempertahankan nilai gizi dari kue arai pinang yang dihasilkan.

3. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia kue arai pinang .

