

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu terhadap tepung beras memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisis yang dilakukan pada produk *juadah* yaitu analisis kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, uji kekerasan, daya serap minyak, dan uji organoleptik. Namun, tidak berpengaruh nyata pada organoleptik warna *juadah* tepung ubi jalar ungu.
2. Tingkat perbandingan tepung labu kuning terhadap tepung beras memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisis yang dilakukan pada produk *juadah* yaitu analisis kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar betakaroten, aktivitas antioksidan, uji kekerasan, daya serap minyak, dan uji organoleptik. Namun, tidak berpengaruh nyata pada kadar karbohidrat *juadah*.
3. Berdasarkan uji organoleptik terhadap penerimaan produk *juadah* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dipilih produk terbaik yaitu perlakuan C, dengan nilai rata-rata uji organoleptik yaitu warna 3,9, aroma 3,8, rasa 4,2, dan tekstur 4,5.
4. Penerimaan produk *juadah* dengan penambahan tepung labu kuning dipilih produk terbaik yaitu perlakuan B, dengan nilai rata-rata uji organoleptik warna 3,7, aroma 3,6, rasa 3,8, dan tekstur 3,8.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada *juadah*.