

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, analisis mikrobiologi dan analisis kesukaan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan sari kunyit dalam pembuatan produk dangke memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, kadar kurkumin, warna dan tekstur baik secara fisik maupun organoleptik.
2. Penambahan sari kunyit dalam pembuatan dangke adalah sebesar 5% dari berat bahan baku berdasarkan analisis kesukaan (warna, aroma, rasa dan tekstur), analisis kimia, fisika dan mikrobiologi produk.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang harus diperhatikan untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Penentuan umur simpan dari produk dangke dengan penambahan sari kunyit.
2. Penambahan garam dalam pembuatan produk dangke guna memperpanjang umur simpan serta memperbaiki cita rasa produk dangke.