

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan pengaruh perbandingan bubuk kelapa terhadap kue ladu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kerapuhan, warna, aroma, tekstur dan rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein.
2. Berdasarkan karakteristik kimia, fisik dan sensori terhadap penerimaan produk kue ladu, diperoleh produk terbaik pada perlakuan dengan perbandingan 10% bubuk kelapa kering : 90% tepung beras dengan karakteristik pada perlakuan ini yaitu kadar air 1,96%, kadar abu 2,42%, kadar lemak 19,55%, kadar protein 7,56%, kadar karbohidrat 68,86%, kadar serat kasar 2,73%, ke rapuhan 2,30%, aroma 3,70 (suka), warna 4,07 (suka), tekstur 3,53 (suka) dan rasa 3,97 (suka).
3. Umur simpan kue ladu pada suhu 30⁰C selama 35 hari, pada suhu 40⁰C selama 27 hari dan pada suhu 60⁰C selama 16 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan pada penyimpanan kue ladu menggunakan berbagai jenis kemasan, sehingga diperoleh kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan kue ladu yang ditambahkan.