

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan :

1. Substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik sagun bakar berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, aktivitas air (aw), total serat kasar, asam lemak bebas, angka lempeng total dan warna.
2. Formulasi terbaik substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik sagun bakar berdasarkan analisis kimia, analisis mikrobiologi, analisis fisik dan organoleptik adalah perlakuan C yaitu substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 20%. Kadar air 3,02%, kadar abu 0,89%, kadar lemak 23,18%, kadar protein 21,83%, kadar karbohidrat 51,08%, aktivitas antioksidan 19,48%, aktivitas air (aw) 0,38, total serat kasar 5,77%, asam lemak bebas 0,10, angka lempeng total  $1,1 \times 10^6$  Kol/g, warna °Hue 9,57 (merah-ungu), kesukaan warna 3,83 (suka), aroma 3,57 (suka), rasa 3,67 (suka), tekstur 3,77 (suka) dan deskriptif (indian red).

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya sebagai berikut :

1. Melakukan studi potensi manfaat sagun bakar yang dimodifikasi ini bagi penderita diabetes.
2. Menentukan umur simpan sagun bakar ini serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik dan nilai gizi untuk bisa di komersilkan.