

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan kipang ketan hitam dengan perbedaan penambahan konsentrasi ampas kelapa terhadap karakteristik kipang ketan hitam maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti, kadar protein, lemak, serat kasar, total gula, serta karbohidrat dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, abu, dan analisis organoleptik warna, aroma, rasa, dan kerenyahan.
2. Perlakuan terbaik kipang dengan penambahan ampas kelapa yaitu pada perlakuan F (Penambahan ampas kelapa 25g). Dengan karakteristik rata-rata kadar air (5,26%), kadar abu (0,93%), kadar lemak (21,84%), protein (5,88%), karbohidrat (66,07%), serat kasar (4,73%), total gula (39,81%) dan nilai organoleptik warna 4,16 (suka), aroma 4,26 (suka), rasa 4,26 (suka), dan kerenyahan 4,36 (suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi kadar lemak pada produk dan menguji indeks glikemik dari produk yang dihasilkan. Peneliti juga menyarankan agar meneliti lebih lanjut terhadap pengemasan dan teknik penyimpanan produk kipang karena kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga beresiko akan mengalami ketengikan.