

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk bayam hijau pada pembuatan kue *sapik* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, uji tekstur atau kekerasan, uji warna dan uji organoleptik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.
2. Kue *sapik* pada perlakuan B dengan penambahan bubuk bayam hijau 5 g merupakan produk terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi, dan pengujian organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 4,62%, kadar abu 1,05%, kadar serat kasar 1,86%, nilai energi 401,56 kkal/100g, kekerasan 24,89 N/cm², warna 126,48 °Hue (kuning kehijauan), angka lempeng total $9,4 \times 10^3$ cfu/g, dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai rasa 3,45, warna 3,75, aroma 3,15, dan tekstur 3,80. Kue *sapik* ini sudah memenuhi SNI 2973-2022 berdasarkan beberapa parameter yaitu kadar air, kadar abu, dan angka lempeng total.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai waktu dan suhu yang tepat saat daun bayam hijau dilakukan pemblansiran agar aroma langu pada daun bayam bisa diminimalisir.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan kue *sapik* bayam dan penelitian umur simpan kue *sapik* bayam.