

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti kadar air, lemak, serat, sukrosa, karbohidrat, profil asam lemak dan analisis organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, protein, dan total energi.
2. Perlakuan terbaik wajik dengan penambahan ampas kelapa yaitu perlakuan D (penambahan ampas kelapa 3%). Dengan karakteristik rata rata kadar air (28,32%), kadar abu (0,78%), lemak (14,31%), protein (2,58%), karbohidrat (54,01%), serat kasar (6,42%), sukrosa (54,60%), Total energi (329,51 kkal), dan nilai penerimaan organoleptik warna 3,80 (suka), aroma 3,84 (suka), rasa 3,60 (suka), dan tekstur 3,80 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk menguji lebih lanjut mengenai analisis indeks glikemik, daya cerna pati dan umur simpan pada wajik.