

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan tepung kue sapik instan dapat disimpulkan:

1. Pengaruh jenis tepung beras dan jenis santan kelapa menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan uji organoleptik (aroma) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, dan uji organoleptik (warna, tekstur) tepung kue sapik instan.
2. Kombinasi jenis tepung beras dan jenis santan kelapa yang tepat dalam menghasilkan tepung kue sapik instan yang paling banyak disukai panelis ialah kombinasi jenis tepung beras lokal dan santan segar dengan rendemen (57%), kadar air (5,59%), kadar abu (0,897%), kadar protein (5,45%), kadar lemak (6,92%), kadar karbohidrat (81,17%) dan uji organoleptik dengan nilai rata-rata warna (4,00), aroma (4,48) dan tekstur (4,08).
3. Nilai tambah pada pembuatan tepung kue sapik instan dengan kombinasi jenis tepung beras lokal dan santan segar untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 112.562/kg tepung beras dengan rasio nilai tambah sebesar 43,46%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian lanjutan terkait umur simpan tepung kue sapik instan. Selain itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait pengaruh suhu dan lama pengeringan tepung kue sapik instan ini.