

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik fisik tepung sagu didapatkan rendemen 32,12%, kehalusan 96,01%, nilai warna 95,65, derajat putih 92,01. Karakteristik kimia diperoleh kadar air 10,79%, kadar abu 0,32%, kadar lemak 0,26%, kadar protein 0,23%, dan kadar serat kasar 0,09%. Sifat fungsional yakni daya serap air 0,59 ml/g, daya serap minyak 2,76 ml/g, *swelling power* suhu 65°C, 75°C, 85°C (1,70 g/g; 1,93 g/g; 2,81 g/g), *solubility* suhu 65°C, 75°C, 85°C (1,32%; 1,56%; 2,49%) dan viskositas sebesar 2.060 cP.
2. Karakteristik fisik tepung buah nipah didapatkan rendemen 27,38%, kehalusan 16,16%, nilai warna 101,90, derajat putih 91,03. Karakteristik kimia diperoleh kadar air 6,17%, kadar abu 2,56%, kadar lemak 1,07%, kadar protein 2,60%, dan kadar serat kasar 23,79%. Sifat fungsional yakni daya serap air 2,79 ml/g, daya serap minyak 2,63 ml/g, *swelling power* suhu 65°C, 75°C, 85°C (5,51 g/g; 5,72 g/g; 5,93 g/g), *solubility* suhu 65°C, 75°C, 85°C (4,19%; 3,69%; 3,77%) dan viskositas sebesar 125 cP.
3. Karakteristik fisik tepung kolang-kaling didapatkan rendemen 10,39%, kehalusan 12,02%, nilai warna 71,49, dan derajat putih 71,11. Karakteristik kimia diperoleh kadar air 6,17%, kadar abu 1,28%, kadar lemak 1,85%, kadar protein 1,23%, dan kadar serat kasar 8,88%. Sifat fungsional yakni daya serap air 4,54 ml/g, daya serap minyak 2,92 ml/g *swelling power* suhu 65°C, 75°C, 85°C (11,21 g/g; 12,45 g/g; 15,00 g/g), *solubility* suhu 65°C, 75°C, 85°C (8,52%; 11,53%; 12,52%) dan viskositas sebesar 16.150 cP.
4. Bolu koja terbaik didapatkan dari perlakuan C (70% terigu : 30% nipah) dengan rata-rata nilai warna 4,16 (suka), nilai rasa 4,16 (suka), nilai aroma 4,04 (suka), nilai tekstur 4,08 (suka), serta nilai kekerasan sebesar 36.63 N/cm².

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk peneliti selanjutnya:

1. Melakukan perendaman bahan baku dengan larutan natrium metabisulfit untuk menghasilkan warna tepung yang lebih putih dan lebih awet.
2. Peneliti menyarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang umur simpan bolu koja yang dihasilkan agar dapat dikomersialkan dan dikenal oleh masyarakat umum.

