

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada kue sagon dengan substitusi tepung tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai pada berbagai analisis dapat disimpulkan :

1. Substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai terhadap karakteristik kue sagon berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, total serat kasar, angka lempeng total, hedonik warna, aroma, rasa, dan tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata pada uji kadar abu dan aktivitas air (aw).
2. Formulasi terbaik substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai terhadap karakteristik kue sagon berdasarkan analisis kimia, analisis mikrobiologi, analisis fisik dan organoleptik adalah perlakuan B yaitu substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai 10% dengan nilai rata-rata : kadar air 3,66%, kadar abu 1,26%, kadar lemak 10,92%, kadar protein 8,25%, kadar karbohidrat 75,96%, aktivitas air (aw) 0,43, total serat kasar 5,09%, angka lempeng total ($8,2 \times 10^2$) Kol/ g, kekerasan 324,05 N/cm², kesukaan warna 4,16 (suka), aroma 4,16 (suka), rasa 4,42 (suka), tekstur 3,96 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengkaji cara menurunkan nilai kekerasan kue sagon. Dan disarankan juga untuk penelitian selanjutnya melakukan analisis serat pangan dan indeks glikemik.