

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, derajat gelatinisasi, kekerasan, indeks penyerapan air, nilai °Hue, nilai L (*lightness*), organoleptik warna, dan organoleptik kerenyahan.
2. Jumlah penambahan bubuk angkak yang tepat dalam pembuatan *snack* ekstrusi pada penelitian ini adalah 3%. Karakteristik yang dihasilkan pada *snack* ekstrusi dengan penambahan bubuk angkak 3% yaitu kadar air 3,29%; kadar abu 1,33%; aktivitas antioksidan 24,18%; derajat gelatinisasi 76,45%; derajat pengembangan 338%; kekerasan 647,90 N/m²; Indeks Penyerapan Air 0,0508 ml/g; Indeks Kelarutan Air 0,0515 g/ml; °Hue 39,15; nilai L (*lightness*) 33,29; angka lempeng total $0,4 \times 10^2$; organoleptik kesukaan terhadap warna 3,55; kerenyahan 3,65; kelengketan; 3,40; rasa 3,10; dan lovastatin 6,98 ppm.

5.2 Saran

Perlunya penelitian lebih lanjut dalam upaya peningkatan kualitas dari produk yang dihasilkan. Beberapa kajian yang mungkin dapat dilakukan untuk menunjang penelitian ini diantaranya seperti terhadap kandungan protein, lemak dan karboidrat. Selain itu perlu adanya penambahan bumbu pada bahan baku agar diperoleh rasa *snack* ekstrusi yang lebih baik.

