

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan pasta ubi jalar ungu pada bolu kukus berpengaruh nyata terhadap warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ) adonan, warna bolu kukus, warna bolu kukus setelah didiamkan beberapa saat, daya kembang dan tekstur, namun tidak berpengaruh terhadap nilai Kadar air. Substitusi pasta ubi jalar ungu digunakan untuk pembuatan bolu kukus dengan pada konsentrasi 0%,30%,40% dan 50% menghasilkan warna yang tidak stabil menurunkan nilai kecerahan  $L^*$ , menaikkan nilai kemerahan  $a^*$  dan menurunkan nilai kekuningan  $b^*$  dengan penilaian analisis warna adonan  $L^*$  (51,48-62,74),  $a^*$  (9,24- 15,54),  $b^*$  (0,80-13,08), warna bolu kukus  $L^*$  (44,30 – 79,00),  $a^*$  (1,9- 6,42),  $b^*$  (0,48- 20,42), warna bolu kukus setelah didiamkan  $L^*$  (44,30 - 80,58),  $a^*$  (2,68 – 7,90),  $b^*$  (0,78-20,98), menurunkan daya kembang dengan nilai daya kembang (2,81- 32,76%), mempengaruhi tingkat tekstur dengan nilai tekstur (1,18- 3,44 gF), serta meningkatkan kadar air nilai kadar air (44,90- 47,00%).
2. Perlakuan konsentrasi penambahan pasta ubi jalar ungu pada perlakuan 30% adalah perbandingan terbaik dalam membuat bolu kukus pasta ubi jalar ungu. dihasilkan bolu kukus dengan kadar air 46,00%, daya pengembangan 9,21%, warna bolu kukus nilai  $L^*$ 57,58, nilai  $a^*$  1,9, nilai  $b^*$ 9,62. Bolu kukus yang dihasilkan tidak merekah sempurna bertekstur agak lembut, dan morfologi crumb memiliki pori crumb yang kecil dan lebih halus. Hal ini disebabkan karena penambahan pasta yang cukup tinggi mengingat kadar air yang tinggi terkandung pada pasta ubi jalar ungu.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan bolu kukus dengan penambahan pasta ubi jalar ungu, dihasilkan pembuatan bolu kukus dengan mensubstitusi tepung terigu 30% dengan pasta ubi jalar ungu. Hasil dari penelitian ini belum memberikan warna pada bolu kukus yang baik, mengingat hasil kadar air masih tinggi dan analisis warna yang kurang stabil. untuk itu perlu dilakukan penelitian lanjutan menggunakan metode yang berbeda untuk pembuatan bolu kukus.