

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perlakuan substitusi tepung uwi ungu berpengaruh sangat nyata terhadap parameter fisik yaitu warna (L^* , a^*). Perlakuan substitusi tepung uwi ungu berpengaruh sangat nyata terhadap parameter kimia yaitu kadar antosianin. Perlakuan substitusi tepung uwi ungu berpengaruh sangat nyata terhadap parameter uji organoleptik yaitu parameter warna, rasa, hedonik, namun tidak berpengaruh nyata pada parameter tekstur.
2. Perlakuan substitusi tepung uwi ungu meningkatkan nilai kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar antosianin, dan kadar serat kasar. Namun mengalami penurunan pada nilai kadar karbohidrat dan lemak jika dibandingkan dengan kontrol.
3. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 30% substitusi tepung uwi ungu dan 70% tepung mocaf dengan parameter analisa secara fisik nilai tekstur kue stik bawang yaitu 57,23 N, L^* 24,13 (Lightness) , a^* 9,39, b^* -6,89. Parameter analisa secara kimia diantaranya yaitu kadar air 3,24%, kadar karbohidrat 61,74%, kadar lemak 28,76 %, kadar protein 3,07 %, kadar abu 3,19 %, kadar serat kasar 12,05 % dan kadar antosianin 149,23%, sedangkan untuk uji organoleptik parameter warna 3,88 (Ungu), tekstur 3,92 (Renyah), rasa 3,40 (Enak) dan penerimaan keseluruhan 3,20 (Agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk membuat penelitian lanjutan mengenai kue stik bawang dengan rasio tepung uwi ungu 30% dan mocaf 70% sebagai perlakuan terbaik.