

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Konsentrasi minyak goreng berpengaruh nyata terhadap parameter tekstur, kadar air, kadar lemak, total antosianin, serta berpengaruh nyata terhadap organoleptik mutu hedonik tekstur.
2. Snack rendah lemak yang memiliki nilai terbaik adalah snack dengan perlakuan minyak goreng dengan konsentrasi 24%, dimana hasil tekstur 12,63 gF, nilai L* 30,82, a* 13,38, b* 4,76, kadar lemak 20,21%, total antosianin 8,04%, kadar air 4,55%, sedangkan uji organoleptik parameter warna 3,76 (agak ungu), tekstur 4,56 (renyah), rasa 3,68 (agak enak), dan penerimaan keseluruhan 3,44 (agak suka).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai penyimpanan snack rendah lemak untuk melihat kualitas umur simpan produk ini.