

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) terhadap mutu hedonik warna dan flavor *cookies* berbasis mocaf
2. Tidak terdapat perbedaan teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) tanpa pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna, flavor dan tekstur *cookies* berbasis mocaf
3. Terdapat perbedaan kedua teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna *cookies* berbasis mocaf, namun tidak pada karakteristik mutu hedonik flavor *cookies* berbasis mocaf
4. Terdapat perbedaan teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) tanpa pencampuran mocaf dan dengan pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna dan flavor *cookies* berbasis mocaf
5. Teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) tanpa pencampuran mocaf yaitu pada perlakuan P3 (umbi uwi dipotong, direndam air, t: 24 jam, diiris, dan dikeringkan) merupakan teknik terbaik berdasarkan uji organoleptik (mutu hedonik dan perbandingan jamak) dan dilanjutkan pengujian fisik dan kimia. *Cookies* berbasis mocaf perlakuan P3 memiliki karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yang baik, meliputi:
 - a. Nilai warna (L^* , a^* , b^*) masing-masing 37.95, 9.30, dan 2.10.
 - b. Tekstur dengan kekuatan 77,76 gF.
 - c. Kadar air 6,75%, kadar abu 2,38%, kadar lemak 17,28%, kadar protein 6,81%, kadar serat 5,48%, kadar karbohidrat 66,79%, dan kadar antosianin 47,01 mg/100g.
 - d. Mutu hedonik menunjukkan warna violet, flavor agak enak, dan tekstur agak renyah.
 - e. Perbandingan jamak menunjukkan rasa tidak berbeda dari R, tekstur sedikit baik dari pada R, dan keseluruhan tidak berbeda dari R.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini flavor dan tekstur *cookies* masih dalam kategori "agak enak" dan "agak renyah", penelitian selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi bahan tambahan atau bahan campuran lain yang dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap produk.