

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Bersumber pada dari hasil riset yang sudah dicoba, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Daya terima kepada murid SD tentang pemberian biskuit dengan akumulasi tepung ubi jalar ungu dilihat dari indikator warna, rasa yang disukai panelis merupakan biskuit dengan akumulasi tepung ubi jalar ungu sebesar 100% (T2) karena sel Hasil serupa diperoleh untuk panelis-menyetujui penanda aroma biskuit dengan tepung ubi jalar ungu 50% (T1) dan penanda terkstur kedua perlakuan untuk biskuit ubi jalar ungu yang tercantum dalam kategori suka.
2. Karakteristik aroma, rasa, dan tekstur tepung ubi jalar ungu sangat bervariasi tergantung pada varietasnya.
3. Dibandingkan dengan makanan dengan amplifikasi ubi jalar ungu (T1) 50%, yang memiliki sekitar 47,5% lebih banyak karbohidrat, makanan dengan 100% ubi jalar ungu tepung (T2) memiliki lebih banyak karbohidrat.
4. Jumlah serat kasar yang terdapat dalam biskuit dengan tepung ubi jalar ungu 50% (T1) lebih besar dibandingkan dengan biskuit dengan tepung ubi jalar ungu 100% (T2) sekitar 5% hingga 30%.
5. Dari hasil uji laboratorium, setiap 100 gram porsi biskuit dengan kandungan ubi-jalar ungu 50%, 100%, atau lebih tinggi secara konsisten menghasilkan kadar serat kasar dan karbohidrat yang tinggi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil uji coba biskuit dengan tepung ubi jalar ungu yang efektif pada hari raya syukur dan gizi yang baik, maka disarankan untuk digunakan sebagai berikut:

1. Perlu adanya pendataan dan sosialisasi cara pembuatan biskuit menggunakan tepung labu ubi jalar ungu yang fungsional dan bermanfaat serta bermanfaat bagi penanggung jawab program UKS yang menangani pembayaran bonus kepada siswa.
2. Harus diputuskan untuk naik lebih lama ke mandang energi simpan biskuit di lokasi kue serta kandungan gizi biskuit dengan laboratorium uji.

