

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

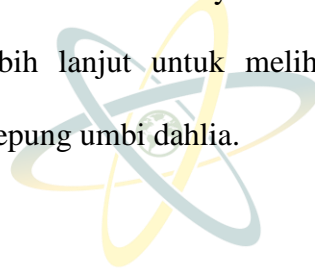
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Daya terima bolu tepung umbi dahlia berdasarkan penilaian rasa, warna, dan aroma yang lebih disukai oleh panelis anak-anak adalah bolu dengan penambahan tepung umbi dahlia 75%, Tepung terigu 25%.
2. Daya terima bolu tepung umbi dahlia berdasarkan penilaian tekstur yang lebih disukai oleh panelis anak-anak adalah bolu dengan penambahan tepung umbi dahlia 25%, tepung terigu 75%.
3. Berdasarkan hasil uji Laboratorium kandungan bolu tepung umbi dahlia yang memiliki kandungan serat yang tertinggi adalah bolu dengan penambahan tepung umbi dahlia 25%, tepung terigu 75%, yaitu sebesar 3,83% (P_1) daripada (P_2) yaitu sebesar 6,24%. Dan kandungan untuk karbohidrat yang tertinggi diantara keduanya terdapat pada penambahan tepung terigu 75%, tepung umbi dahlia 25%, yaitu dengan sebesar 32 gr (P_1) dari pada (P_2) yaitu sebesar 28,2 gr.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, hal yang dapat penulis sarankan adalah:

1. Masyarakat bisa menjadikan bolu sebagai bahan alternatif makanan tambahan untuk memenuhi serat terbuat dari tepung terigu dan tepung umbi dahlia yang bisa dibuat dirumah terjamin lebih sehat, bergizi, dan pastinya tanpa bahan tambahan lainnya.
2. Perlu penelitian lebih lanjut untuk melihat kandungan protein yang terdapat pada bolu tepung umbi dahlia.



SUMATERA UTARA MEDAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN