

## BAB VII

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Simpulan

- 7.1.1 Dalam pembuatan bakpao jawawut ubi ungu terdapat tiga imbangan tepung jawawut dan ubi ungu yang digunakan, yaitu F1(60:40), F2(40:60), dan F3(20:80).
- 7.1.2 Berdasarkan hasil uji statistik yang dilakukan didapatkan hasil bahwa dari lima parameter sifat organoleptik terdapat tiga parameter yang ada pengaruh perbedaan imbangan bakpao jawawut ubi ungu, yaitu warna, tekstur, dan *overall*. Sedangkan parameter aroma dan rasa tidak ada pengaruh perbedaan imbangan bakpao jawawut ubi ungu. Di samping itu, imbangan tepung jawawut dan ubi ungu F3(20:80) menjadi imbangan paling unggul dengan tingkat kesukaan paling tinggi pada setiap parameternya (warna, aroma, tekstur, rasa, *overall*).
- 7.1.3 Berdasarkan hasil uji proksimat, dalam 1 sajian bakpao ( $\pm 79,35$  gram) jawawut ubi ungu F3(20:80) mengandung 191,70 Kkal, karbohidrat 38,07 gram, protein 5,03 gram, dan 2,15 gram lemak. Kadar abu dan kadar air bakpao yang dihasilkan dalam 1 sajian bakpao jawawut ubi ungu sebesar 1,14% dan 32,97%.
- 7.1.4 Berdasarkan hasil uji kadar serat pangan, dalam 1 sajian bakpao ( $\pm 79,35$  gram) jawawut ubi ungu F3(20:80) mengandung 5,90 gram serat pangan. Bakpao jawawut ubi ungu mengandung 7,235 gram serat pangan per 100 gram dan dikatakan sebagai pangan tinggi serat karena kandungan serat pangan dalam 100 gram  $>6$  gram.
- 7.1.5 Berdasarkan hasil uji aktivitas antioksidan, dalam 100 gram jawawut ubi ungu F3(20:80) mengandung aktivitas antioksidan yang tergolong dalam kategori sangat lemah, yaitu 26.707,225 ppm.

7.1.6 Hasil analisis biaya produksi bakpao jawawut ubi ungu F3(20:80) sebesar Rp3.319,40. Dengan profit 20%, harga jual produk sebesar bakpao jawawut ubi ungu sebesar Rp6.915,375.

## **7.2 Saran**

7.2.1 Diperlukan perbaikan pada aspek aroma dan rasa bakpao jawawut ubi ungu melalui modifikasi bahan dan proses pengolahan bakpao.

7.2.2 Produk bakpao jawawut ubi ungu belum dapat diaplikasikan langsung kepada sasaran karena penelitian yang dilakukan masih sebatas pengujian sifat organoleptik dan kandungan gizi yang ada pada produk. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan adanya penelitian lanjutan mengenai pengaruh pemberian bakpao jawawut ubi ungu kepada penderita obesitas.

7.2.3 Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan membuat formulasi berbahan dasar jawawut pada olahan lainnya agar bahan tersebut dapat lebih dikenal dan pemanfaatannya dapat lebih beragam.