

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, serta hasil uji statistic yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Variasi penambahan pure bit merah berpengaruh terhadap sifat fisik sus kering, semakin banyak proporsi pure bit merah warna yang dihasilkan semakin coklat dan aroma yang dihasilkan semakin khas bit merah.
2. Variasi penambahan pure bit merah berpengaruh terhadap sifat organoleptik sus kering yaitu meliputi warna, aroma dan rasa. Semakin tinggi proporsi pure bit merah maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma dan rasa semakin menurun, sedangkan sus kering tanpa penambahan pure bit merah tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma dan rasa menjadi meningkat. Hasil uji organoleptik tekstur sus kering pada tiap perlakuan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.
3. Variasi penambahan pure bit merah berpengaruh terhadap kadar abu, namun tidak berpengaruh pada kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.
4. Variasi penambahan pure bit merah tidak berpengaruh terhadap analisis zat besi sus kering.

B. SARAN

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan kadar zat besi pada produk sus kering dengan variasi penambahan pure bit merah 30% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan atau menggantinya dengan menggunakan tepung bit merah.
2. Agar warna dan tekstur sus kering dengan penambahan pure bit merah yang dihasilkan lebih menarik dan lebih baik sebaiknya lebih diperhatikan kembali proses pengolahan, pada tahap penghalusan pure bit merah, pencampuran bahan, serta suhu pengovenan.
3. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan variabel penelitian zat gizi lainnya seperti kandungan vitamin C atau antioksidan.
4. Mengonsumsi 100 gram sus kering dengan variasi penambahan pure bit merah 30% dapat menyumbang 16% kebutuhan Angka Kecukupan Gizi zat besi