

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, serta hasil uji statistik yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan:

1. Variasi campuran puree wortel berpengaruh terhadap sifat fisik warna, aroma, rasa dan tekstur kue talam yang dihasilkan. Semakin banyak puree wortel yang ditambahkan menyebabkan warna semakin orange, aroma khas kue talam semakin berkurang namun aroma khas langu wortel tidak muncul, rasa semakin manis khas wortel dan tekstur semakin lunak.
2. Variasi campuran puree wortel berpengaruh terhadap sifat organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur dari kue talam. Kue talam perlakuan D paling disukai panelis.
3. Variasi campuran puree wortel berpengaruh terhadap kadungan beta karoten pada kue talam. Semakin banyak campuran puree wortel kandungan beta karoten semakin meningkat.

B. Saran

1. Berdasarkan dari kesimpulan produk kue talam perlakuan D (campuran tepung beras 40% dan puree wortel 60%) direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai snack atau kudapan yang dapat dinikmati dari kalangan anak-anak hingga dewasa yang tinggi kandungan zat gizi berupa beta karoten.

2. Kue talam perlakuan D (campuran tepung beras 40% dan puree wortel 60%) dalam satu porsi mengandung sebesar 1556,5542 μg beta karoten yang dapat dijadikan salah satu snack atau kudapan alternatif untuk pencegahan penyakit kekurangan vitamin A.
3. Apabila kue talam ingin dijual, maka direkomendasikan menggunakan kue talam perlakuan D (campuran tepung beras 40% dan puree wortel 60%).
4. Diharapkan ada penelitian lanjut dengan menggunakan campuran puree wortel untuk meningkatkan kandungan gizi berupa beta karoten dan pengamatan variabel penelitian zat gizi lain seperti aktivitas antioksidan.