

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap sifat fisik yangko, yaitu pada kategori warna, rasa, dan tekstur. Semakin tinggi persentase tepung beras hitam, warna yangko semakin ungu kehitaman, rasa semakin khas beras hitam, dan tekstur semakin lunak.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap sifat organoleptik yangko, yaitu pada kategori warna, rasa, dan tekstur. Yangko yang paling disukai oleh panelis adalah yangko dengan perlakuan B (90% tepung beras ketan : 10% tepung beras hitam).
3. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap kadar serat pangan yangko. Semakin tinggi persentase campuran tepung beras hitam, semakin tinggi kadar serat pangan.
4. Kandungan zat gizi makro pada yangko yang paling disukai dalam 100 gram yaitu protein sebesar 2,79 g lemak 1,05 g dan karbohidrat 55,04 g.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat pangan, dan zat gizi makro pada yangko dengan perlakuan B (10% tepung beras hitam) dapat direkomendasikan untuk dilakukan pengembangan lebih lanjut untuk menambah varian yangko di pasaran.

2. Mengembangkan yangko dengan variasi bahan lain dan menambahkan vanili untuk meningkatkan aroma yangko supaya lebih menarik.
3. Dengan mengonsumsi satu porsi yangko terpilih dengan berat 50 gram mengandung 2,49% serat pangan dan dapat memenuhi 10% kebutuhan serat pangan perhari.
4. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan variabel penelitian zat gizi lainnya seperti kandungan antioksidan.