

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Variasi campuran ubi jalar kuning dengan penambahan tepung terigu dibuat dalam 4 perlakuan yang terdiri dari A (0:300), B (200:100), C (150:50), D (100:30).
2. Ada perbedaan sifat fisik kroket pada berbagai variasi campuran ubi jalar kuning, yaitu :
 - a. Warna : semakin banyak ubi jalar kuning yang dicampurkan maka menghasilkan warna orange atau berwarna kuning pada kroket.
 - b. Rasa : semakin sedikit tepung terigu yang dimasukan pada ubi jalar kuning di campurkan dengan tepung terigu maka akan menghasilkan rasa ubi jalar kuning yang lebih kuat.
 - c. Aroma : semakin banyak ubi jalar kuning digunakan maka akan menghasilkan aroma khas ubi jalar kuning.
 - d. Tekstur : semakin banyak ubi jalar kuning digunakan maka akan menghasilkan takstur yang tidak keras.
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa yang memiliki daya terima paling tinggi yaitu kroket dengan perlakuan C (150:50).

4. Ada perbedaan kadar β -karoten kroket pada berbagai variasi campuran ubi jalar kuning dan tepung terigu. Kadar β -karoten yang paling tertinggi terdapat pada kroket dengan formulasi B yaitu sebesar 642,8 $\mu\text{g}/100\text{g}$.
5. Analisa zat gizi per resep kroket yang paling tinggi nilai gizinya dari energi, protein, lemak, dan karbohidrat yaitu dengan perlakuan A. Sedangkan nilai zat gizi yang tertinggi dilihat dari kadar β -karoten yaitu dengan perlakuan B.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Bagi Pembaca

Berdasarkan sifat fisik, organoleptik, dan kadar beta karoten, produk yang sesuai untuk dikonsumsi adalah kroket dengan variasi campuran ubi jalar kuning dengan penambahan tepung terigu C (150:50). Selain itu, kroket ini dapat dikembangkan sehingga menjadi inspirasi didirikannya usaha kroket ubi jalar kuning menjadi produk alternatif pangan lokal yang tinggi vitamin A.

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Memperbaiki warna kroket dengan menambah bahan utama lainnya agar lebih menarik.

- b. Diharapkan ada penelitian lebih lanjut tentang kandungan gizi lain selain kadar beta karoten dalam kroket.