

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Ada perbedaan variasi campuran tepung buah mentega terhadap sifat fisik nastar yaitu semakin banyak campuran tepung buah mentega maka aroma akan semakin langu dan rasa menjadi cukup sepat. Namun tidak ada perbedaan terhadap warna dan tekstur nastar, dimana warna tetap coklat muda dan tekstur agak renyah.
2. Nastar campuran tepung buah mentega yang lebih disukai panelis berdasarkan aspek secara keseluruhan yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur adalah nastar perlakuan C (75:25%).
3. Ada perbedaan kadar serat pangan pada nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega, semakin banyak campuran tepung buah mentega maka kadar serat pangan pada nastar akan semakin tinggi.
4. Ada perbedaan aktivitas antioksidan pada nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega, semakin banyak campuran tepung buah mentega maka aktivitas antioksidan pada nastar akan semakin tinggi

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan, nastar campuran tepung buah mentega yang dapat dikembangkan adalah nastar perlakuan C (75:25%) sebagai variasi makanan yang tinggi kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan

2. Sebaiknya dilakukan perendaman buah mentega menggunakan air panas (suhu 80-100⁰C) selama 10 – 15 menit untuk mengurangi aroma langu yang dihasilkan pada tepung buah mentega
3. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ekstrak dan gel buah mentega