BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan uji statistik yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik bolu panggang yaitu semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka semakin keras tekstur bolu panggang. Namun, tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap tingkat pengembangan dan kenampakan irisan serta warna bolu panggang.
2. Terdapat pengaruh campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik bolu panggang yaitu semakin banyak penambahan tepung kacang hijau, semakin menurun tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bolu panggang. Namun, tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap warna, rasa dan tekstur. Bolu panggang yang paling disukai dan dapat dikembangkan adalah bolu panggang B2 dengan campuran tepung ubi jalar ungu 50% dan tepung kacang hijau 50%.
3. Terdapat pengaruh campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau pada bolu panggang terhadap kadar serat pangan. Semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka semakin tinggi kadar serat pangan yang terkandung dalam bolu panggang.
4. Bolu panggang campuran tepung ubi jalar ungu 50% dan tepung kacang hijau 50% merupakan bolu panggang dengan formulasi terbaik yang ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan.

5. Produk bolu panggang campuran tepung ubi jalar ungu 50% dan tepung kacang hijau 50% memiliki kadar serat pangan 11,99% yang dapat memberikan kontribusi 47,96% dari minimal kebutuhan serat pangan dalam sehari per porsi (30 gram).

B. Saran

1. Bolu panggang dengan perlakuan B2 (50%:50%) memiliki potensi pengembangan produk lebih lanjut berdasarkan dari hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan.
2. Bolu panggang campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai alternatif kudapan dalam pencegahan penyakit tidak menular.
3. Perlu dilakukan uji alternatif lain untuk mengurangi bau langu pada tepung kacang hijau dengan memberikan pasta rasa buah atau buah yang segar seperti stroberi atau jeruk dengan rasa manis sehingga tidak hanya kadar serat pangan tinggi namun juga terkandung vitamin dari penambahan buah.