BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Tidak ada pengaruh yang signifikan pada variasi pencampuran isian kacang tanah dan ubi jalar ungu terhadap sifat fisik kue mochi
2. Tidak ada pengaruh yang signifikan pada variasi pencampuran isian kacang tanah dan ubi jalar ungu terhadap kekenyalan kue mochi.
3. Tidak ada pengaruh yang signifikan pada variasi pencampuran isian kacang tanah dan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik kue mochi
4. Ada pengaruh yang signifikan pada variasi pencampuran isian kacang tanah dan ubi jalar ungu terhadap kadar serat pangan kue mochi. Semakin tinggi variasi pencampuran ubi jalar ungu, kadar serat pangan kue mochi semakin meningkat.

B. SARAN

1. Isian kue mochi yang direkomendasikan oleh peneliti yaitu pada perlakuan D yang memiliki kandungan serat paling tinggi dan memiliki hasil penilaian organoleptik yang baik.
2. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan panelis lebih banyak untuk mengurangi adanya bias pada penelitian
3. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan panelis lebih banyak untuk mengurangi adanya bias pada penelitian