

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

- 1 . Ada pengaruh pencampuran ubi jalar kuning terhadap sifat fisik kwetiau. Sifat fisik kwetiau dengan penambahan ubi jalar kuning yaitu semakin banyak penambahan ubi jalar kuning, maka warna kwetiau semakin berwarna kuning, aroma kwetiau khas ubi jalar kuning tidak beraroma tepung, tekstur dari kwetiau semakin kenyal, dan rasa dari kwetiau semakin manis.
- 2 . Ada pengaruh pencampuran ubi jalar kuning terhadap sifat organoleptik kwetiau. Tingkat kesukaan panelis paling tinggi pada kwetiau dengan pencampuran ubi jalar kuning 50% baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.
- 3 . Ada pengaruh pencampuran ubi jalar kuning terhadap kandungan serat kwetiau. Kandungan serat kwetiau paling tinggi terdapat pada kwetiau dengan pencampuran ubi jalar kuning 75%.
- 4 . Ada pengaruh pencampuran ubi jalar kuning terhadap daya terima kwetiau. Daya terima pada kwetiau 81,25% termasuk dalam kategori baik.

#### **B. SARAN**

##### **1 . Bagi Masyarakat**

Variasi pencampuran ubi jalar kuning 50% dapat direkomendasikan kepada masyarakat karena sifat fisik, organoleptik dan kandungan serat

yang paling disukai oleh panelis dan dapat dijadikan salah satu makanan alternatif bagi obesitas.

## **2 . Bagi Institusi**

Dapat dijadikan sebagai referensi pada penelitian selanjutnya terhadap pembuatan kwetiau dengan variasi pencampuran ubi jalar kuning sebagai makanan alternatif untuk obesitas sehingga diharapkan nilai IMT menjadi normal