

BAB V

PENUTUP

V. 1 Kesimpulan

Simpulan yang dapat diambil dari penelitian penambahan tepung umbi dahlia pada sereal/ *flakes* yaitu:

- a. Penambahan tepung umbi dahlia pada produk sereal yaitu 9,7% pada F1, 15,2% pada F2, dan 20,1% pada F3.
- b. Uji kadar air sereal menunjukkan kadar 3,01-3,81%, terdapat penurunan kemudian kenaikan di setiap jenis produk. Berdasarkan analisis Anova didapatkan bahwa tidak terdapat pengaruh terdapat penambahan tepung umbi dahlia di setiap produk ($p>0,05$).
- c. Uji kadar abu sereal mengalami kenaikan dari F1 hingga ke F3, yaitu dengan kadar 1,38% -1,76%. Analisis uji Anova didapatkan bahwa terdapat pengaruh ketika dilakukan penambahan tepung umbi dahlia pada produk sereal umbi dahlia ($p<0,05$). Analisis Duncan menunjukkan Produk F1 terdapat beda signifikan antara F2 dan F3, F2 dengan F1 dan F3, serta F3 dengan F1 dan F2.
- d. Uji kadar protein mengalami penurunan dengan kadar 8,98%-8,65%. Kadar protein yang diuji menggunakan uji Anova menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan tepung umbi dahlia ($p>0,05$).
- e. Uji kadar lemak mengalami kenaikan kemudian penurunan dengan kadar 0,868%-0,735%. Kadar lemak dilakukan uji Anova, didapatkan bahwa tidak terdapat pengaruh ($p>0,05$) pada produk sereal terhadap penambahan tepung umbi dahlia.
- f. Uji kadar karbohidrat mengalami kenaikan dan penurunan dengan kadar 85,1%-85,77%. Analisis Anova yang dilakukan pada kadar karbohidrat menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh ($p>0,05$) pada penambahan tepung umbi dahlia.

- g. Uji kadar inulin menunjukkan mengalami kenaikan dengan kadar 2,05% - 1,79%. Sifat kimia produk dilakukan analisis dengan menggunakan Anova, hasil menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh ($p > 0,05$) terhadap penambahan tepung umbi dahlia di dalam produk sereal.
- h. Uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan tepung umbi dahlia di sereal pada parameter aroma dan tekstur, sedangkan pada parameter warna dan rasa terdapat perbedaan. Parameter warna menunjukkan bahwa antara F1 dan F2 serta antara F1 dan F3 terdapat perbedaan yang signifikan, sedangkan antara F2 dan F3 tidak terdapat perbedaan signifikan. Parameter rasa menunjukkan antara F1 dan F2 serta F2 dan F3 tidak terdapat perbedaan signifikan sedangkan antara F1 dan F3 terdapat perbedaan signifikan.
- i. Melalui MPE (Metode Perbandingan Eksponensial) didapatkan bahwa produk yang terpilih yaitu F2. Produk dipilih berdasarkan adalah produk yang memiliki kandungan gizi, inulin, dan daya terima yang baik.

V. 2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari peneliti untuk penelitian lanjutan yaitu:

- a. Menganalisis kadar bahan serta kandungan inulin tepung umbi dahlia terlebih dahulu.
- b. Pembuatan formula produk menggunakan perbedaan interval yang lebih jauh antar formulanya atau formulasi yang digunakan lebih banyak.
- c. Penelitian selanjutnya dapat dianalisis lanjutan dengan intervensi menggunakan tikus atau manusia.