

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Formula bolu kukus substitusi tepung sukun dengan pewarna bunga telang memberikan pengaruh pada daya terima warna, aroma, dan tekstur, sedangkan pada rasa tidak memberikan pengaruh. Formula 2 sebagai formula terpilih karena memiliki nilai rata-rata tertinggi dibandingkan formulasi lainnya
2. Formula bolu kukus substitusi tepung sukun dengan pewarna bunga telang tidak memberikan pengaruh terhadap kandungan serat kasar. Rata-rata kadar serat kasar yaitu  $F_0 = 0,44\text{g}/100\text{g}$  dan  $F_2 = 0,45\text{g}/100\text{g}$ .
3. Formula bolu kukus substitusi tepung sukun dengan pewarna bunga telang memberikan pengaruh terhadap kandungan aktivitas antioksidan. Rata-rata kadar antioksidan yaitu  $F_0 = 65,60\%$  dan  $F_2 = 73,40\%$ .

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan, yaitu:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan daya terima produk substitusi tepung sukun yaitu mengurangi aroma dan rasa khas sukun yang cukup kuat.
2. Perlu panelis terlatih dalam uji organoleptik untuk memudahkan dalam menentukan karakteristik produk.
3. Perlu diperhatikan suhu pada produk ketika penyajian uji organoleptik.
4. Perlu dilakukan analisis aktivitas antioksidan pada ekstrak bunga telang.
5. Perlu dilakukan pengujian serat kasar dan aktivitas antioksidan pada semua formula bolu kukus substitusi tepung sukun dengan pewarna bunga telang.
6. Perlu dilakukan uji proksimat pada semua formula bolu kukus substitusi tepung sukun dengan pewarna bunga telang agar kandungan gizi bolu kukus dapat diketahui dengan pasti.
7. Disarankan untuk penelitian selanjutnya penggunaan tepung sukun digunakan sebagai bahan tambahan atau menggunakan tepung dengan kandungan serat yang lebih tinggi agar memenuhi kebutuhan serat yang berasal dari makanan selingan.