

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Hasil dari penelitian Uji Tingkat Kesukaan, Kandungan Protein dan Karbohidrat pada Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout disimpulkan bahwa

1. Uji Tingkat Kesukaan dengan metode uji dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan yang tertinggi adalah pada formulasi 2 dengan presentase 69,4%
2. Kandungan protein pie ubi ungu dengan isian rougout pada formulasi 2 setelah dilakukan analisis kandungan zat gizi yaitu 7,531% per 100gram.
3. Kandungan lemak pie ubi ungu dengan isian rougout pada formulasi 2 setelah dilakukan analisis kandungan zat gizi yaitu 22.13% per 100gram.
4. Kandungan kadar air pie ubi ungu dengan isian rougout pada formulasi 2 setelah dilakukan analisis kandungan zat gizi yaitu 29,72% per 100gram.
5. Kandungan protein pie ubi ungu dengan isian rougout pada formulasi 2 setelah dilakukan analisis kandungan zat gizi yaitu 2,121% per 100gram.
6. Kandungan Karbohidrat pie ubi ungu dengan isian rougout sebanyak 38,39% per 100 gram.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian ini pie ubi ungu memiliki kandungan protein, lemak dan karbohidrat. Oleh sebab itu perlu dilakukannya penelitian

selanjutnya mengenai keterkaitan protein, lemak dan karbohidrat terhadap kebutuhan sehari – hari.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan bermanfaat sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa tentang produk dengan kandungan protein, lemak dan karbohidrat untuk memudahkan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk yang berbasis pangan local yaitu pie ubi ungu dengan isian rougout sebagai alternatif pangan yang dapat dijadikan sebagai hidangan makanan selingan.

