

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “Mutu Fisik dan Mutu Kimia Muffin Tepung Ubi Jalar Ungu dan Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional”, dapat disimpulkan bahwa:

1. Muffin dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan formula tempe yang paling disukai dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma adalah perlakuan C dengan penambahan tepung ubi jalar ungu 70 gr dan formula tempe 30 gr
2. Muffin yang dihasilkan pada perlakuan C dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sebanyak 70 gr dan formula tempe 30 gr memiliki kadar abu (2,10%), Kadar air (42,07%), karbohidrat (35,58%), Lemak total (14,99%) dan Protein (6,89%)

B. Saran

Adapun saran untuk penelitian “Mutu Fisik dan Mutu Kimia Muffin Tepung Ubi Jalar Ungu dan Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional” adalah sebagai berikut:

- a. Muffin dengan tepung ubi jalar ungu 70 gram dan tepung formula tempe 30 gram memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut terkait mutu fisik dan mutu kimianya.
- b. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji kadar antosianin pada muffin tepung ubi jalar ungu 70 gram dan tepung formula tempe 30 gram.