

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: hasil analisis organoleptik yang meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur menunjukkan adanya pengaruh tepung ubi ungu terhadap kualitas stick ubi ungu. Dari setiap parameter aroma, warna, rasa dan tekstur perlakuan P2 adalah perlakuan yang terbaik.

Berdasarkan hasil uji proksimat stick ubi ungu. Kadar karbohidrat tertinggi pada perlakuan P2 sebesar 70,70 %, kadar lemak tertinggi pada perlakuan P5 sebesar 21,95 %, kadar air tertinggi pada perlakuan P2 sebesar 20,17 %.

#### **B. Saran**

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk menentukan pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap daya simpan stick ubi ungu.