

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap tingkat penerimaan konsumen pada produk sereal, dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi pasta ubi jalar ungu memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada variable tekstur, rasa, dan warna, serta memberikan pengaruh sangat nyata terhadap tekstur fisik yang diukur menggunakan Texture Analyzer, warna digital yang dianalisis dengan metode RGB (ImageJ), dan ketebalan sereal.
2. Perlakuan terbaik pada proporsi pasta ubi jalar ungu terdapat pada perlakuan 16% menghasilkan sereal dengan tekstur 4,60 a = sangat suka, rasa 4,47 a = suka, warna 4,47 a = suka. Uji fisik yaitu texture analyzer 16% = 342,5 a, warna RGB (Red 149,463-195,160) dan uji daya kembang.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai karakteristik kimia sereal, untuk analisa proksimat.