

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Nasi ungu dengan penambahan pasta uwi ungu mempunyai sifat fisik dan kimia yang di terima oleh panelis (disukai)

2. Kesimpulan Khusus

- a. Diketahui semakin bertambah konsentrasi penambahan tepung atau pasta uwi ungu mempengaruhi karakteristik fisik (warna) dan kimia (kadar air, total fenol, antosianin dan aktivitas antioksidan) nasi ungu yaitu warna semakin gelap dan sifat kimia semakin meningkat dengan bertambahnya konsentrasi sedangkan untuk kadar air tidak berpengaruh. Penambahan tepung dan pasta berpengaruh terhadap tingkat kesukaan, panelis lebih menyukai nasi dengan penambahan pasta dikarenakan penampilan fisik yang lebih menarik.
- b. Nasi ungu dengan penambahan pasta 30% memiliki sifat fisik, kimia yang optimal serta disukai oleh panelis dengan sifat fisik (warna), kimia(kadar air, total fenol, antosianin, aktivitas antioksidan, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat) sebesar $L^* +53,985$, $a^* +1,56$ dan $b^* +0,78$, 68,27%, 4,01 mg GAE/g bk, 3,33 mg/100g, 7,57%, 0,92%, 1,64%, 1,37% dan 29%

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis penambahan tepung dan pasta uwi ungu terhadap kadar air nasi ungu.