

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### 1. Kesimpulan umum

Produk gelamai tepung ubi jalar ungu yang mempunyai aktivitas antioksidan disukai oleh penalis yaitu pada rasio tepung ketan dan tepung ubi ungu 40%.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Rasio tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu mempengaruhi aktivitas antioksidan pada gelamai. Nilai Aktivitas antioksidan gelamai dengan rasio tepung ketan:tepung ubi 100:0 sebesar 11,68%, tepung ketan:tepung ubi ungu 10:90(13,24%), tepung ketan:tepung ubi jalar ungu 20:80 (16,42%), tepung ketan :tepung ubi jalar ungu 30:70(14,58%), tepung ketan:tepung ubi jalar ungu 40:60(17,15%), dan tepung ketan:tepung ubi jalar ungu 50:50 (15,84%).
- b. Gelamai tepung ubi jalar ungu pada perlakuan terbaik pada rasio(60%:40%) berdasarkan uji organoleptik. Pada uji proksimat yaitu kadar air 19,37%, kadar abu 2,35%, kadar lemak 2,90%, kadar protein 2,80%, dan kadar karbohidrat 72,54%

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, sebaiknya dilakukan uji umur simpan pada gelamai tepung ubi ungu sehingga dapat diketahui jangka waktu penyimpanan gelamai. Perlunya dilakukan penelitian selanjutnya tentang lamanya waktu

pemanasan yang optimal sehingga menghasilkan gelamai tepung ubi jalar ungu yang berkualitas baik.