

V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan pada pembuatan pasta dengan variasi jenis ubi jalar dan lama waktu pengukusan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan umum

Pasta yang dihasilkan mempunyai kadar β -karoten dan aktivitas antioksidan yang tinggi dan disukai oleh panelis

2. Kesimpulan khusus

a. Pengaruh variasi Jenis ubi jalar dan lama waktu Pengukusan akan mempengaruhi kadar air, abu, tekstur, β -karoten, aktivitas antioksidan serta tingkat kesukaan, variasi jenis ubi jalar akan mempengaruhi kadar β -karoten dan aktivitas antioksidan namun semakin lama waktu pengukusan akan menurunkan tekstur, warna, kadar β -karoten dan aktivitas antioksidan.

b. Perlakuan Terbaik terdapat pada ubi jalar dengan kadar beta karoten dan aktivitas antioksidan yang tinggi diperoleh pada ubi jalar oranye dengan lama waktu pengukusan 15 menit. dan pasta yang paling disukai oleh panelis diperoleh dari ubi jalar *cilembu* dengan lama waktu pengukusan 15 menit dengan warna L^* 43,63, a^* 0,92 dan, b^* 13,8, tekstur.2,95 F. max.N kadar air 25,39% kadar abu 0,49% bk, β -karoten 0,09 mg/100 g dan aktivitas antioksidan 14,42% RSA

B. Saran

Pembuatan pasta ubi jalar sebaiknya untuk variasi waktu tidak terlalu jauh rentang waktu perlakuan satu dengan yang lain.