

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka didapatkan kesimpulan bahwa :

1. Didapatkan kualitas pasta ubi ungu terbaik untuk dijadikan bahan pembuatan biskuit yaitu pada konsentrasi umpan 55,5 (% wt) dengan nilai viskositas sebesar 311,4176 mPas, densitas sebesar 1,0885 gr/mL dan kadar air sebesar 57,7578 %.
2. Biskuit ubi ungu memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak dan kadar air yang mendekati atau bahkan memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-7111.2-2005.
3. Hasil dari analisa ekonomi menunjukkan penjualan biskuit ubi ungu memiliki *Pay Out Time* (POT) atau lama pengembalian modal selama 1,2158 tahun dengan laju pengembalian modal atau *Rate of Return* (ROR) sebesar 80,27 % .

#### **5.2 Saran**

Penelitian pembuatan pasta dan biskuit ubi ungu telah memenuhi standar kualitas yang diharapkan. Penelitian ini agar dapat diaplikasikan dalam proses pembelajaran melalui praktikum Teknik Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Sriwijaya. Kemudian disarankan kepada peneliti selanjutnya agar dapat memperhatikan komposisi bahan tambahan pada pembuatan biskuit agar didapatkan hasil yang lebih bervariasi dan disukai oleh bayi.