

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji validasi oleh dosen ahli, maka telah ditetapkan perlakuan pada penelitian ini dengan penambahan bubuk angkak sebesar 5%, 10% dan 15% pada pembuatan bolu kukus merekah.

Hasil penelitian yang diperoleh dari uji daya terima terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur pada bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak 5%, 10% dan 15%, menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan hanya pada aspek warna dan rasa sedangkan aspek aroma dan tekstur tidak, sehingga aspek warna dan rasa saja yang dilanjutkan dengan uji Tuckey. Hasil dari perhitungan uji Tuckey diperoleh warna yang paling disukai, yaitu warna bolu kukus merekah dengan persentase penambahan bubuk angkak sebanyak 10% dan 15% dengan nilai rata-rata secara berurutan 4,27 yang berada pada kategori suka dan 4,5 yang berada pada kategori antara suka dan sangat suka. Sedangkan hasil uji Tuckey untuk aspek rasa menunjukkan penambahan bubuk angkak yang paling disukai ialah 10% dengan rata-rata 4,57 yang berada diantara kategori suka dan sangat suka.

Di samping itu, hasil uji fisik menunjukkan bahwa bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak 5%, merupakan sampel bolu yang memiliki nilai rata-rata volume pengembangan dan rata-rata tertinggi persentase tinggi rekahan atau pengembangan yaitu sebesar  $53,33\text{cm}^3$  dan 117,5%.

Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu memaksimalkan pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami pada makanan, maka penambahan bubuk angkak sebesar 10% merupakan formula yang direkomendasikan.

## 5.2 Saran

Berikut merupakan beberapa saran yang dapat peneliti berikan setelah melakukan penelitian ini, yaitu:

1. Melakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak.
2. Melakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak.
3. Mengaplikasikan bubuk angkak sebagai pewarna pada produk selain bolu kukus merekah seperti kue lapis beras.

