

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung pisang uter dan tepung mocaf mempengaruhi kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, antioksidan, vitamin C, gula reduksi dan gula total. Penambahan ekstrak buah parijoto mempengaruhi kadar lemak, protein, karbohidrat, antioksidan, vitamin C, gula reduksi, gula total, dan warna. Perbandingan tepung pisang uter dan tepung mocaf serta penambahan ekstrak buah parijoto tidak mempengaruhi kadar protein, karbohidrat, antioksidan, vitamin C, higroskopis, warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. *Egg roll* yang paling banyak disukai yaitu pada sampel A3B3 dengan perbandingan 80% tepung pisang uter : 20% tepung mocaf serta penambahan ekstrak buah parijoto 30% dengan nilai skor 5,05 (Agak Suka).

### B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh saran dan masukan untuk penelitian selanjutnya yaitu menggunakan tepung dan ekstrak yang berbeda agar didapati variasi yang berbeda. Kemudian pengurangan dalam persentase gula pasir yang digunakan karena *egg roll* yang dihasilkan cenderung manis dan dapat mempengaruhi analisis gula. Gunakan tepung yang tidak memiliki warna gelap yang mengakibatkan *egg roll* memiliki warna yang cenderung gelap pula. Kemudian dapat ditambahkan analisis tekstur dan uji angka lempeng total (ALT) atau uji mikroba.