

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian kesimpulan yang dapat diambil adalah :

1. Perlakuan pemanasan memberikan pengaruh terhadap penampakan granula pati, tingkat hidrolisis enzimatis dan kandungan antosianin, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kapasitas antioksidan.
2. Perlakuan lama pemanasan yang terbaik untuk mempertahankan kandungan antosianin adalah lama pemanasan 30 menit yang menghasilkan kadar antosianin sebesar 66,24 %.

### **B. Saran**

Penelitian lanjutan, aplikasi penggunaan tepung ubi jalar ungu termodifikasi dalam pembuatan rerotian atau mie, karena selain mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu juga kaya antosianin.