

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai pengaruh penambahan tepung ubi ungu pada karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik sari kedelai sebagai minuman untuk penanganan hipertensi didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- 5.1.1 Tidak ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik kimia yakni kadar kalium pada sari kedelai. Hasil rata-rata kadar kalium cenderung meningkat.
- 5.1.2 Tidak ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik kimia yakni kadar natrium pada sari kedelai. Hasil rata-rata kadar natrium cenderung meningkat.
- 5.1.3 Tidak ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik fisik yakni tekstur pada sari kedelai.
- 5.1.4 Ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik organoleptik kenampakan pada sari kedelai. Skor kenampakan semakin menurun karena semakin banyak penambahan tepung ubi ungu warnanya semakin gelap.
- 5.1.5 Ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik organoleptik citarasa pada sari kedelai. Penambahan tepung ubi ungu pada setiap formulasi kecenderungan rata-rata skornya menurun.
- 5.1.6 Ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik organoleptik tekstur pada sari kedelai. Berdasarkan uji organoleptik semakin besar penambahan tepung ubi ungu maka tekstur pada sari kedelai semakin kental.
- 5.1.7 Ada pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan pada sari kedelai. Berdasarkan uji organoleptik semakin banyak penambahan tepung ubi ungu

menghasilkan kesukaan keseluruhan pada produk sari kedelai semakin tidak disukai.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan melakukan intervensi pemberian sari kedelai dengan penambahan tepung ubi ungu untuk mengetahui pengaruhnya terhadap tekanan darah penderita hipertensi. Selanjutnya disarankan untuk menganalisis kadar magnesium dan kadar antosianin yang berperan penting dalam mekanisme tekanan darah.