

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil optimasi menunjukkan bahwa formula *egg roll* dengan komposisi tepung ubi jalar ungu sebesar 40% dan tepung terigu 60% memberikan nilai *desirability* tertinggi, yaitu sebesar 0,902.
2. Karakterisasi perlakuan optimal menunjukkan perbedaan signifikan antara nilai kontrol dan komersil. Formulasi optimal *egg roll* dengan substitusi 40% tepung ubi jalar memiliki karakteristik kimia kadar air 3,21%, kadar abu 1,48%, lemak 15,78%, protein 6,71%, karbohidrat 72,81%, aktivitas antioksidan 86,8%, total antosianin 11,88 mg/100 g. Karakteristik warna menunjukkan *Lightness (L*)* (45,15), *a** (16,01), dan *b** (5,31). Karakteristik tekstur produk dengan kekerasan 17,05 N dan kerapuhan 11,34 mm. Penilaian sensori diperoleh warna dengan kategori ungu kecoklatan (3,67), aroma khas ubi jalar ungu (3,43), rasa khas ubi jalar ungu (3,37), tekstur dengan kategori renyah (4,0), dan tingkat kesukaan mendapat kategori disukai (4,23) menandakan bahwa produk dapat diterima dengan baik oleh panelis dan memiliki potensi sebagai alternatif *snack* berbasis bahan lokal yang fungsional.

B. Saran

Formulasi optimal *egg roll* ubi jalar ungu sudah memberikan karakteristik yang baik sesuai dengan SNI 01-2973-2011, namun kadar protein lebih rendah dibanding pembanding. Oleh karena itu, perlu dilakukan optimasi pada formulasi tepung telur atau penggunaan bahan tambahan tinggi protein yang dapat menghasilkan nilai protein yang lebih tinggi. Selain itu, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk mengeksplorasi antosianin pada ubi jalar ungu serta potensi khasiatnya bagi kesehatan.