

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Pengaruh substitusi tepung buah bit dan sari kedelai terhadap karakteristik fisik boba yaitu meningkatkan tekstur analyzer dan volume pengembangan boba
- Boba C memiliki tekstur paling kenyal
- Boba C memiliki volume pengembangan paling tinggi
- Pengaruh substitusi tepung buah bit dan sari kedelai terhadap karakteristik kimia boba yaitu meningkatkan kadar air, abu, lemak, protein, antioksidan dan karbohidrat pada setiap perlakuannya.
- Boba C memiliki kandungan kadar air, abu, lemak, protein, antioksidan dan karbohidrat tertinggi.
- Penampilan, persepsi dan minat saling memiliki hubungan.
- Semakin tinggi kualitas dan penampilan boba maka akan semakin tinggi minat responden terhadap boba
- Pekerjaan dan penghasilan berpengaruh terhadap minat dan persepsi responden.

### **5.2. Saran**

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis sensori pada boba dengan penambahan tepung buah bit dan sari kedelai.