

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.2. Kesimpulan

- Penambahan tepung ubi ungu dan sari kacang merah pada pembuatan boba mempengaruhi tekstur pada boba menjadi lebih keras dan volume pengembangan yang rendah.
- Penambahan tepung ubi ungu dan sari kacang merah pada pembuatan boba meningkatkan aktivitas antioksidan, abu, protein, lemak, karbohidrat dan menurunkan kadar air pada produk boba.
- Penampilan pada boba sangat mempengaruhi minat dan persepsi masyarakat terutama dalam segi warna
- Warna pada boba juga mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap rasa.
- Adanya inovasi boba bergizi meningkatkan minat masyarakat dalam mencoba hal-hal baru.

### 5.3. Saran

- Perlunya penelitian lebih lanjut mengenai kadar air dan *teksture analyzer* dari tepung ubi ungu yang disubstitusikan pada produk
- Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang uji kesukaan dan penerimaan konsumen terhadap inovasi *boba* bergizi.

