# **KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini menguraikan mengenai: (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

## **5.1 Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian program *design expert* metode *mixture d-optimal* dapat menentukan formulasi optimal terhadap karakteristik bumbu nasi kuning serbuk. Hasil penelitian menunjukan pengaruh signifikan 11 formulasi terhadap respon kadar air, kadar lemak, uji kecepatan larut, nilai rendemen, warna dan aroma pada bumbu nasi kuning serbuk, serta warna, aroma dan rasa pada pengaplikasian bumbu nasi kuning serbuk diolah menjadi nasi kuning.
2. Program *design expert* metode *mixture d-optimal* menghasilkan formulasi optimal produk bumbu nasi kuning serbuk yaitu putih telur (*albumin*) 15,16%, kunyit 14,82%, dan santan serbuk 25,17%., bawang putih 12,50%, bawang merah 5,60%, serai 6%, daun jeruk 1%, daun salam 1%, lengkuas 4%, garam 8%, sukrosa 4%, ketumbar 2,50%, dan air jeruk nipis 0,25%.
3. Hasil prediksi program *design expert* metode *mixture d-optimal* terhadap formulasi optimal pada masing-masing respon memiliki nilai kadar air 5,87%, kadar lemak 20,14%, kecepatan larut 0,0479 g/dtk, nilai rendemen 45,82%, warna bumbu nasi kuning serbuk 4,23 (agak suka), aroma bumbu nasi kuning serbuk 4,35 (agak suka), warna nasi kuning 4,26(agak suka), aroma nasi kuning 4,30 (agak suka), dan rasa nasi kuning 4,30 (agak suka).
4. Hasil analisis laboratorium mendekati prediksi program *design expert* metode *mixture d-optimal,* dimana hasil analisis laboratorium formulasi optimal terhadap kadar air 6%, kadar lemak 21,15%, kecepatan larut 0,043 g/dtk, nilai rendemen 44,87%, warna bumbu nasi kuning serbuk 4,78 (agak suka), aroma bumbu nasi kuning serbuk 4,53 (agak suka), warna nasi kuning 4,43 (agak suka), aroma nasi kuning 4,13 (agak suka), dan rasa nasi kuning 4,77 (agak suka).

## **5.2 Saran**

1. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis pembuih (*foam agent)* lainyang dapat digunakan pada pembuatan bumbu nasi kuning serbuk.
2. Perlunya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan santan serbuk agar dapat mengurangi *cost* produk.
3. Perlunya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nutrisi secara spesifik pada produk bumbu nasi kuning serbuk.
4. Perlunya pengkajian lebih lanjut mengenai umur simpan produk