

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 SIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

- a) Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan tiga formula puding labu kuning dan jambu biji merah yaitu 65% : 35%, 50% : 50%, 35% : 65%.
- b) Berdasarkan penilaian organoleptic pada aspek rasa, tekstur, dan overall puding labu kuning dan jambu biji merah didapatkanimbangan yang paling disukai adalahimbangan 65% labu kuning : 35% jambu biji merah. Sedangkan pada aspek warna, dan aroma puding labu kuning dan jambu biji merah didapatkanimbangan yang paling disukai adalahimbangan 35% labu kuning : 65% jambu biji merah.
- c) Berdasarkan hasil analisis zat giziimbangan 65% labu kuning : 35% jambu biji setiap porsi puding mengandung energi 224,35 kkal, protein 6,971 gram, lemak 7,172 gram, karbohidrat 32,558 gram, betakaroten 435,72 mcg, dan vitamin C 14,7 mg. Kandungan gizi puding telah memenuhi 115% energi, 132% protein, 110% lemak, 56% karbohidrat, 726% betakaroten, vitamin C 294%.
- d) Biaya produksi puding labu kuning dan jambu biji merah padaimbangan 65% : 35% sebesar Rp. 9.420 per porsi.

## 6.2 SARAN

- a) Produk dengan formula 65% labu kuning : 35% jambu biji merah dapat digunakan sebagai makanan selingan anak sekolah tinggi antioksidan yaitu betakaroten dan vitamin C.
- b) Puding labu kuning dan jambu biji merah dapat dikonsumsi sehari sekali dalam satu porsi, karena sudah memenuhi kecukupan zat gizi makro dan zat gizi mikro anak sekolah usia 10 – 12 tahun untuk selingan 10%.
- c) Melakukan penelitian lanjutan mengenai pengujian nilai gizi untuk memperoleh data kandungan gizi secara akurat serta dilakukan intervensi kepada sasaran untuk lebih mengetahui daya terima produk dan hasil terhadap peningkatan imunitas tubuh dengan kandungan antioksidan tinggi yaitu betakaroten dan vitamin C.
- d) Bagi peneliti dan masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan formula 65% : 35% karena dari aspek rasa, tekstur, dan overall yang dihasilkan paling banyak disukai. Namun perlu diperhatikan komposisi dan kualitas bahan baku dari setiap bahan, karena berpengaruh terhadap hasil akhir produk. Sehingga perlu diperhatikan terkait pemilihan bahan baku