

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Formula F3 dengan formulasi 25% tepung kacang merah : 75% tape ketan hitam sebagai formula terbaik.
2. Hasil organoleptik pada formula F3 dengan formulasi 25%:75% yaitu memiliki warna yang dominan ungu, rasa yang manis, aroma khas dari tape ketan hitam dan tekstur yang empuk.
3. Kadar serat, bakpao formula 3 memiliki kadar serat sebesar 5,52 g/100 gram (mencukupi 184%) kebutuhan serat pada makanan selingan atau kudapan untuk obesitas.
4. Kadar antosianin, formula 3 memiliki kadar antosianin sebesar 0,442 mg/100 gram. Produk belum mencukupi kebutuhan antosianin karena hanya memenuhi 4,4% kebutuhan antosianin pada makanan selingan atau kudapan untuk obesitas sehingga perlu adanya konsumsi sumber makanan lain yang mengandung tinggi antosianin untuk memenuhi kecukupan antosianin dalam satu kali makan selingan.
5. Formula F3 dalam 1 sajian (100 gram) bakpao tepung kacang merah dan tape ketan hitam mengandung energi sebesar 234,2 kkal, protein 5,2 gram, lemak 5 gram, dan karbohidrat 38,9 gram.
6. Didapatkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi satu porsi bakpao tepung kacang merah dan tape ketan hitam adalah Rp. 4.147/100 g.

7.2 Saran

1. Produk bakpao tepung kacang merah dan tape ketan hitam belum dapat diaplikasikan sebagai alternatif kudapan obesitas karena hanya meneliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizi nya

saja. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian bakpao tepung kacang merah dan tape ketan hitam terhadap penderita obesitas.

2. Hasil penelitian kandungan nilai gizi energi, protein, lemak dan karbohidrat masih berupa studi literatur, maka dari itu peneliti mengharapkan adanya penelitian energi, protein, lemak, dan karbohidrat di laboratorium dengan menggunakan metode uji yang akurat.
3. Ketika proses pembuatan produk bakpao tepung kacang merah dan tape ketan hitam disarankan untuk mengontrol suhu dan waktu pemanasan sehingga kadar antosianin tidak mengalami penurunan.
4. Dikarenakan produk bakpao masih kurang pada kandungan antosianin disarankan untuk menambahkan sumber makanan lain yang tinggi kandungan antosianin agar memenuhi kebutuhan selingan.