

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

7.1.1 Ada pengaruh perbedaan formula penambahan tape ketan hitam terhadap sifat organoleptik rasa tetapi tidak ada perbedaan untuk warna, aroma, dan tekstur

7.1.2 Formulasi es krim dengan penambahan tape ketan hitam yang diperoleh yaitu F1 (30%), F2 (50%), dan F3 (70%)

7.1.3 Pada hasil uji organoleptik, F2 unggul dalam karakteristik warna, rasa, aroma, dan tekstur

7.1.4 Hasil uji serat pada formula produk unggulan mengandung 4,5 gram/100 gram dan dapat memenuhi 225% kecukupan serat untuk 10% makanan selingan dalam setiap porsinya.

7.1.5 Hasil uji antosianin sebanyak 1 porsi es krim tape ketan hitam (100 gram) mengandung 13,90 mg/L sehingga dapat memenuhi 154,4% kecukupan antosianin

7.2 Saran

7.2.1 Produk ini belum dapat diaplikasikan pada terapi alternative makanan selingan untuk penderita konstipasi karena baru diteliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizinya saja. Maka dari itu, peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian es krim tape ketan hitam terhadap penderita konstipasi pada anak usia prasekolah

7.2.2 Hasil penelitian kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat masih berupa studi literature sehingga peneliti mengharapkan adanya penelitian lanjutan di laboratorium untuk menilai kandungan gizi

7.2.3 Dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan berbahan dasar tape ketan hitam agar produk yang memanfaatkan bahan makanan lokal lebih bervariasi.