

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

- 1) Berdasarkan hasil uji hedonik, didapatkan imbangannya terbaik dari aspek warna, aroma, dan teksturnya yaitu F1 dengan imbangannya tepung ubi ungu dan tepung kacang merah 70%:30%. Sedangkan imbangannya terbaik dari aspek rasa yaitu F2 dengan imbangannya tepung ubi ungu dan tepung kacang merah 50%:50%.
- 2) Terdapat pengaruh perbedaan imbangannya tepung ubi ungu dan tepung kacang merah terhadap aspek warna dan teksturnya sebagai salah satu makanan alternatif selingan pada anak autis.
- 3) Bolu kukus formula unggulannya F1 (tepung ubi ungu 70%:tepung kacang merah 30%) dalam satu porsi (100 gram/2 pcs) mengandung energi sebanyak 200,38 kalori atau memenuhi 14,3% kecukupannya energi dalam sehari, mengandung protein sebanyak 5,89 gram atau memenuhi 23,5% kecukupannya protein dalam sehari, mengandung lemak sebanyak 6,15 gram atau memenuhi 12,3% kecukupannya lemak dalam sehari, dan mengandung karbohidrat sebanyak 31,78 gram atau memenuhi 12,3% kecukupannya karbohidrat dalam sehari sehingga dapat menjadi solusi pemenuhan kecukupannya zat gizi makro dalam sehari.
- 4) Bolu kukus formula unggulannya F1 (tepung ubi ungu 70%:tepung kacang merah 30%) dalam dua porsi (200 gram/4 pcs) mengandung rafinosa sebanyak 0,32 gram atau memenuhi 6,4% kecukupannya prebiotik dalam sehari sehingga dapat menjadi solusi sumber kecukupannya prebiotik sehari.

7.2 Saran

- 1) Produk ini belum dapat diaplikasikan sebagai alternatif untuk menurunkan risiko tantrum dan meningkatkan bakteri baik pada pencernaan kepada anak penderita autis karena hanya diteliti dari aspek kesukaan (hedonik) dan kandungan zat gizi. Oleh karena itu peneliti mengharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pemberian produk bolu kukus tepung ubi ungu dan tepung kacang merah terhadap anak autis.
- 2) Pada penelitian selanjutnya, dapat diteliti lebih lanjut mengenai umur simpan produk dan meneliti lebih lanjut mengenai sumber prebiotik pada produk bolu bebas gluten dan kasein berbahan tepung ubi ungu dan tepung kacang merah dengan memberikan sampel tepung ubi ungu dan tepung kacang merah kepada laboratorium dalam bentuk sebelum menjadi produk bolu agar dapat ditemukan jenis oligosakarida rafinosa dan stakiosa yang lebih akurat.
- 3) Diharapkan produk ini dapat dikembangkan dan dikenalkan kepada masyarakat sebagai produk bolu kukus bebas gluten dan kasein dan sumber prebiotik dengan melakukan kerjasama dengan berbagai pihak yang terkait seperti industri rumah tangga atau komersial.