

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian formulasi *pancake* yang didapatkan 50% buah naga : 50% pisang uli, 35% buah naga : 65% pisang uli, 20% buah naga : 80% pisang uli.
2. Hasil uji organoleptik terhadap warna *pancake* buah naga dan pisang uli yang paling disukai adalah formulasi 35%:65%. Hasil uji organoleptik terhadap aroma, rasa, tekstur, dan *overall pancake* buah naga dan pisang uli yang paling disukai adalah formulasi 50%:50%.
3. Hasil analisis zat gizi *pancake* buah naga dan pisang uli per 177 gram yang paling disukai yaitu formulasi 50%:50% didapatkan energi 369,79 kkal, protein 9,23 gram, lemak 10,8 gram, karbohidrat 62,79 gram, dan kalium 582,852 mg.

6.2. Saran

1. Berdasarkan hasil kesimpulan diatas produk *pancake* buah naga dan pisang uli maka disarankan untuk dilakukan analisis nilai gizi yang meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat, dan kalium dengan uji analisis proksimat secara langsung untuk mengetahui nilai gizi produk *pancake* buah naga dan pisang uli secara lebih akurat.
2. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis kandungan nilai gizi kalium secara laboratorium jika ingin dilakukan intervensi pada penderita hipertensi.
3. Bagi masyarakat yang ingin mencoba untuk membuat produk *pancake* formulasi buah naga dan pisang uli dari segi organoleptik disarankan menggunakan formula 1 yaitu 50% buah naga : 50% pisang uli.