

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1. Kesimpulan**

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian konnyaku tepung porang dengan residu jus jeruk bagi penderita dewasa obesitas adalah sebagai berikut :

- a. Tingkat penambahan tepung konnyaku dan residu jus jeruk pada masing – masing formula sebesar F1 (tepung konnyaku : 2,5% dan residu jus jeruk 10,23%); F2 (tepung konnyaku : 3,41% dan residu jus jeruk 9,37%); serta F3 (tepung konnyaku : 4,26% dan residu jus jeruk 8,52%).
- b. Uji kadar air menunjukkan peningkatan kadar air seiring penambahan tepung porang. Akan tetapi tidak ditemukan pengaruh nyata pada kadar air diantara perlakuan tepung porang dan residu jus jeruk berdasarkan analisis ragam ( $p>0,05$ ).
- c. Uji kadar abu berdasarkan analisis ragam tidak ditemukan pengaruh nyata pada kadar abu diantara perlakuan tepung porang dan residu jus jeruk ( $p>0,05$ ).
- d. Uji kadar lemak hasilnya sangat rendah dikarenakan sangat tingginya kadar air konnyaku residu jus jeruk (97%).
- e. Uji kadar protein hasilnya sangat rendah dikarenakan sangat tingginya kadar air konnyaku residu jus jeruk (97%).
- f. Uji karbohidrat menunjukkan penurunan kadar karbohidrat seiring penambahan tepung porang. Akan tetapi tidak ditemukan pengaruh nyata pada kadar karbohidrat diantara perlakuan tepung porang dan residu jus jeruk berdasarkan analisis ragam ( $p>0,05$ ).
- g. Uji serat menunjukkan penurunan kadar serat seiring penambahan tepung porang. Akan tetapi tidak ditemukan pengaruh nyata pada kadar serat diantara perlakuan tepung porang dan residu jus jeruk berdasarkan analisis ragam ( $p>0,05$ ).

- h. Uji aktivitas antioksidan tidak memperoleh hasil kemungkinan dikarenakan pemanasan konnyaku residu jus jeruk di atas suhu optimal.
- i. Uji fisik parameter kekuatan gel berdasarkan analisis ragam tidak ditemukan pengaruh nyata pada kekerasan konnyaku perlakuan tepung porang dan residu jus jeruk ( $p > 0,05$ ).
- j. Uji fisik parameter sineresis
- k. Hasil uji organoleptik berdasarkan analisis ragam adalah terdapat perbedaan nyata pada konnyaku residu jus jeruk terhadap warna ( $P=0.002$ ), tekstur ( $P=0.000$ ), aroma ( $P=0.023$ ), dan rasa ( $P=0.005$ ).
- l. Melalui Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) didapatkan produk terpilih yakni F1. Dasar pemilihan produk terpilih adalah produk yang kandungan serat pangannya, kekuatan dan sineresis, serta daya terimanya paling baik.
- m. Satu porsi konnyaku (250 gram) memiliki nilai gizi sebagai berikut : energi 108,63 kkal; karbohidrat total 27,19 g; dan total serat pangan 24,73 g.
- n. Jika dibandingkan dengan AKG, konnyaku residu jus jeruk telah memenuhi 4,04 AKG energi dan 6,69% AKG karbohidrat. Kandungan serat dalam konnyaku re sidu jus jeruk menyumbang sekitar 82,43% kebutuhan serat sehari (24,73 gram).

## V.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian suhu yang tepat dalam pemanasan konnyaku tepung porang dengan residu jus jeruk tanpa merusak nilai aktivitas antioksidan di dalamnya