

## **BAB V**

### **PENUTUP**

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

- a. Hasil uji analisis kandungan gizi berupa kandungan makronutrient, kadar air, dan kadar abu menunjukkan tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada ke empat formula yaitu F0, F1, F2, dan F3.
- b. Hasil uji kandungan serat pangan menunjukkan bahwa formula F3 memiliki kandungan serat pangan tertinggi dibanding formula F0, F1, dan F2. Hal ini dapat menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan kulit buah naga pada *muffin* tepung kelapa maka kandungan serat pangan juga akan mengalami peningkatan.
- c. Hasil uji organoleptik pada uji kesukaan menunjukkan bahwa pada parameter warna, aroma, dan rasa tidak berpengaruh secara nyata. Sedangkan pada parameter tekstur produk *muffin* tepung kelapa dengan penambahan kulit buah naga berpengaruh secara nyata.
- d. Penentuan formula terpilih dilakukan dengan uji ranking terhadap kandungan makronutrient, serat pangan serta hasil organoleptik. Berdasarkan hasil ranking skor terendah berada pada formula F3 dengan penambahan kulit buah naga sebanyak 30% (28,3 g) pada produk *muffin* tepung kelapa. Untuk itu F3 menjadi formula terpilih
- e. Takaran saji pada formula terpilih adalah sebanyak 100 g dalam satu sajian. Kandungan gizi pada formula terpilih memiliki 261,88 kkal energi, 26,18 g karbohidrat, 14,67 g lemak, dan 6,27 g protein
- f. Kandungan serat pangan yang terkandung dalam satu sajian *muffin* adalah sebanyak 9.81 gr. Berdasarkan ketentuan yang dikeluarkan oleh BPOM, (2016), suatu pangan dikatakan tinggi serat jika terdapat 3 gram serat pangan cair dan 6 gram dalam bentuk padat. Untuk itu produk *muffin* tepung kelapa dengan penambahan kulit buah naga memenuhi klaim tinggi serat sesuai dengan ketentuan BPOM, (2016).

- g. Penyajian *muffin* tepung kelapa dengan penambahan kulit buah naga dapat dikonsumsi sebanyak 1 porsi dalam satu hari. Satu porsi *muffin* dapat memenuhi presentase makanan selingan sebanyak 10% dari kebutuhan sehari (Novanda dan Dwiyanti 2014). Dengan mengonsumsi satu buah *muffin* dalam sehari kebutuhan serat akan terpenuhi sebanyak 32% dari kebutuhan sehari sesuai label informasi gizi.

## V.2. Saran

- a. Saran untuk peneliti akan melakukan penelitian lanjutan dapat memaksimalkan penggunaan *dryoven* dalam pembuatan tepung. Peneliti lain dianjurkan untuk mengetahui secara detail cara penggunaan *dryoven* agar pada pelaksanaan tidak mengalami hambatan.
- b. Saran untuk institusi pendidikan ataupun mahasiswa lain yang akan menggunakan penelitian ini diharapkan melakukan inovasi dan pengembangan terhadap produk agar dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas baik. Peneliti menganjurkan untuk mengubah cara pengolahannya dengan menggunakan *oven* karena akan lebih mudah daripada menggunakan kukusan.
- c. Saran untuk masyarakat adalah dapat mempertimbangan penambahan penggunaan kulit buah naga pada *muffin* tepung kelapa untuk dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan selingan yang memiliki kandungan makronutrient yang cukup serta kaya akan kandungan serat pangan.