

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Diperoleh kesimpulan berdasarkan hasil penelitian untuk menganalisis produk Dimsum substitusi tepung ampas kedelai dengan penambahan kedelai adalah sebagai berikut:

- a. Berdasarkan data dari hasil uji organoleptik yang dilakukan pada penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung ampas kedelai pada produk dimsum terhadap parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa tidak berpengaruh secara nyata.
- b. Berdasarkan hasil uji proksimat yang dilakukan pada keempat formula dimsum menunjukkan bahwa substitusi tepung ampas kedelai pada produk dimsum terhadap kadar air, kadar abu, dan kadar makronutrien tidak terdapat perbedaan secara bermakna.
- c. Berdasarkan hasil uji kandungan serat pangan yang dilakukan pada keempat formula dimsum menunjukkan bahwa substitusi tepung ampas kedelai pada produk dimsum terhadap kadar serat pangan terdapat perbedaan yang bermakna. Dilihat dari hasil yang menunjukkan bahwa kadar serat pangan F0 lebih rendah dari F1, F2, dan F3. Hal ini menyatakan bahwa semakin banyaknya penambahan konsentrasi tepung ampas kedelai dalam dimsum maka semakin tinggi juga kandungan serat pangan di dalamnya.
- d. Dimsum formula F3 dengan penambahan 30% tepung ampas kedelai menjadi formula terpilih berdasarkan hasil dari uji rangking terhadap uji organoleptik dan uji proksimat.
- e. Kandungan serat pangan dalam dimsum formula terpilih yaitu sebanyak 9.87% Dimsum F3 diformulasikan dengan mensubstitusikan tepung ampas kedelai sebanyak 42.75 gram pada adonan untuk 10 buah Dimsum.

- f. Dimsum F3 substitusi tepung ampas kedelai yang merupakan formula terpilih ini memiliki kandungan energi 154 kkal, protein 8 g, lemak 5 g, karbohidrat 19, serat pangan 6.9 g dalam satu takaran saji (70 gram)
- g. Formula Dimsum F3 dapat diklaim sebagai *snack* kaya serat karena telah memenuhi syarat klaim kaya serat yaitu minimal kandungan serat 6% dalam produk padat.

V.2 Saran

- a. Penelitian ini membutuhkan penelitian lanjutan mengenai kadar indeks glikemik, mutu produk dan daya simpan dimsum dengan substitusi tepung ampas kedelai agar menjadi produk yang berkualitas. Apabila dilakukan penelitian lanjutan, disarankan untuk memaksimalkan pembuatan tepung ampas kedelai sehingga meminimalisir bias pada penelitian dan menghasilkan tepung ampas kedelai yang lebih baik.
- b. Penelitian ini membutuhkan penelitian lanjutan mengenai uji organoleptik yang diujikan pada panelis remaja berusia 11 – 18 tahun.
- c. Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menjadi inovasi terhadap pengembangan produk lainnya agar menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan bermanfaat untuk kesehatan.
- d. Penggunaan ampas kedelai dapat dipertimbangkan kegunaannya sebagai bahan tambahan pada produk pangan olahan sehingga menghasilkan produk yang memiliki kandungan kaya akan serat pangan.
- e. Pencegahan diabetes melitus tipe 2 juga perlu diterapkan salah satu caranya yaitu dengan mengonsumsi sayur dan buah.