

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis produk puding kulit jeruk limau dengan penambahan labu kuning sebagai makanan selingan untuk penderita diabetes melitus adalah sebagai berikut:

- a. Puding kulit jeruk limau dengan labu kuning dibuat tiga formula dengan bahan dasar labu kuning, pektin kulit jeruk limau, agar-agar, air dan gula jagung rendah kalori. Penambahan labu kuning pada masing-masing formula sebanyak 20 g pada F1, 24 g pada F2 dan 28 g pada F3.
- b. Penambahan labu kuning pada puding kulit jeruk limau menunjukkan kisaran hasil analisis sifat kimia sebagai berikut: kadar air 91,83 – 92,27%; kadar abu 0,12 – 0,15%; kadar protein 0,50 – 0,77%; kadar lemak 0,37 – 3,51%; kadar karbohidrat 3,56 – 7,13%; kadar serat pangan 1,24 – 2,08% dan aktivitas antioksidan IC_{50} 3,79 – 9,34% b/v.
- c. Penambahan labu kuning pada puding kulit jeruk limau menunjukkan kisaran hasil analisis sifat fisik sebagai berikut: kekuatan gel 218,40 – 245,33 gf dan sineresis pada 24 jam 9,09 – 21,59%; pada 48 jam 15,91 – 28,41% serta pada 72 jam 21,59 – 29,55%.
- d. Penambahan labu kuning pada puding kulit jeruk limau berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji hedonik khususnya pada parameter aroma ($p = 0,024$) dan rasa ($p = 0,020$).
- e. Formula terpilih yang diperoleh dari metode perbandingan eksponensial (MPE) adalah puding F1 dengan penambahan labu kuning sebanyak 20 g. Puding formula terpilih mengandung kadar air 91,83%, kadar abu 0,12%, kadar protein 0,54%, kadar lemak 0,37%, kadar karbohidrat 7,13%, kadar serat pangan 2,08%, aktivitas antioksidan IC_{50} 9,34% b/v, kekuatan gel 245,33 gf dan sineresis pada 24 jam 9,09%, pada 48 jam 15,91% dan pada 72 jam 21,59%.

V.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan puding kulit jeruk limau dengan penambahan labu kuning agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Perlu dilakukan analisis kadar beta karoten untuk mengetahui apakah estimasi kadar beta karoten pada produk sesuai atau tidak. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan mutu produk agar memiliki mutu produk yang lebih baik.

