

## **BAB V**

### **PENUTUP**

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

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang berjudul “Daging Analog Berbahan Dasar Biji Labu Kuning dan Jamur Merang dengan Bahan Pengikat Umbi Gembili Sebagai Produk Pangan Inovatif untuk Mengurangi Risiko Dislipidemia” maka kesimpulan yang didapatkan adalah:

- a. Karakteristik tepung biji labu kuning yang didapatkan, yakni rendemen 92,32%, kadar air 3,38%, kadar abu 5,33%, kadar lemak 10,88%, kadar protein 38,50%, kadar karbohidrat 41,91%, serat pangan 25,33%, profil asam amino total 32,11%, dan aktivitas antioksidan 21142,14 ppm. Selanjutnya, karakteristik tepung jamur merang yang didapatkan, yakni rendemen 7,48%, kadar air 4,32%, kadar abu 8,24%, kadar lemak 2,51%, kadar protein 31,31%, kadar karbohidrat 53,62%, serat pangan 38,50%, profil asam amino total 29,07%, dan aktivitas antioksidan 9288,86 ppm. Sementara itu, karakteristik pure umbi gembili yang didapatkan, yakni rendemen 80,47%, kadar air 89,52%, kadar abu 0,02%, kadar lemak <0,02%, kadar protein 1,01%, kadar karbohidrat 9,45%, serat pangan 6,28%, profil asam amino total 0,57%, dan aktivitas antioksidan 51615,57 ppm.
- b. Proporsi formulasi yang ditetapkan yaitu F1 (75% tepung biji labu kuning:25% tepung jamur merang), F2 (50% tepung biji labu kuning:50% tepung jamur merang), dan F3 (25% tepung biji labu kuning:75% tepung jamur merang). Sementara itu bahan terkontrol yang digunakan pada masing-masing formulasi terdiri atas pure umbi gembili 25 gram, tapioka 15 gram, air 25 ml, garam 1 gram, bawang putih 1 gram, bawang merah 1 gram, dan lada 0,5 gram.
- c. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa proporsi tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang berbeda secara signifikan terhadap parameter kimia yaitu kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, asam amino treonin

dan lisin, serta aktivitas antioksidan daging analog. Namun, tidak berbeda secara signifikan terhadap kadar air, kadar protein, serat pangan, dan profil asam amino total daging analog.

- d. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa proporsi tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang berbeda secara signifikan terhadap parameter fisik yaitu kekenyalan daging analog, tetapi tidak berbeda secara signifikan terhadap kekerasan, *water holding capacity*, dan *oil holding capacity*.
- e. Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa proporsi tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang berbeda secara signifikan terhadap parameter organoleptik, yakni warna dan tekstur daging analog. Namun, tidak berbeda secara signifikan terhadap aroma dan rasa.
- f. Produk F3 ditentukan menjadi formulasi terpilih melalui metode De Garmo dengan nilai produktivitas (NP) sebesar 0,491.
- g. Satu porsi daging analog (20 gram) memenuhi energi sebesar 46,53 kkal, lemak 0,77 gram, protein 3,1 gram, dan karbohidrat sebesar 6,79 gram.

## V.2 Saran

Beberapa saran dari peneliti untuk penelitian lanjutan dan pemanfaatan produk antara lain sebagai berikut:

- a. Melakukan pengolahan daging analog menggunakan ekstruder agar mendapatkan karakteristik fisik yang lebih mendekati daging sapi serta memiliki kadar air yang lebih rendah.
- b. Melakukan uji lanjutan untuk mengetahui daya simpan produk.
- c. Melakukan analisis kimia lain yang berkaitan dengan kejadian dislipidemia, seperti analisis lemak jenuh, lemak tidak jenuh, dan lain sebagainya.
- d. Melakukan modifikasi formulasi produk agar mencapai kadar protein daging analog yang lebih mendekati sumber protein hewani.
- e. Konsumsi daging analog pada penelitian ini dianjurkan untuk diimbangi dengan makanan sumber protein lain seperti kacang-kacangan. Konsumsi

sumber protein lain tersebut bertujuan untuk memenuhi kebutuhan asam amino, terutama jenis metionin, yang masih kurang pada daging analog.