

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

- 1) Hasil analisis kadar flavonoid buah pare segar yang dianalisis di Laboratorium Pusat Terpadu UIN Syarif Hidayatullah Jakarta menunjukkan hasil kadar flavonoid buah pare adalah sebanyak 1,87 mg/g atau 0,187% per 100 gram buah pare.

- 2) Cara pembuatan kerupuk buah pare adalah membuat buah pare segar menjadi tepung pare terlebih dahulu. Tepung tapioka, tepung pare, bawang putih yang telah dihaluskan, gula, garam, soda kue, dan telur dicampurkan lalu diberi air sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi kalis. Setelah kalis, adonan dibentuk bulat lonjong panjang kemudian dikukus selama 120 menit. Setelah matang, adonan diangkat kemudian ditiriskan terlebih dahulu hingga suhu adonan tidak panas. Lalu adonan dimasukkan ke dalam refrigerator agar adonan mudah diiris dan tidak lengket. Setelah 9 jam di dalam refrigerator, adonan diiris tipis maksimal 3mm. lalu adonan yang sudah diiris dijemur dibawah terik matahari hingga benar benar kering barulah adonan kerupuk digoreng menggunakan pasir yang telah dibersihkan. Kerupuk digoreng hingga mengembang sempurna sambil terus diaduk agar tidak gosong.

- 3) Formula yang digunakan dalam penelitian ini adalah F1 dengan penambahan 5 gram tepung pare, F2 dengan penambahan 10 gram tepung pare, dan F3 dengan penambahan 15 gram tepung pare.

- 4) Hasil uji mutu hedonik kerupuk pare menghasilkan kerupuk pare berwarna kuning kecoklatan, aroma biasa, rasa hambar mendekati gurih, dan tekstur renyah. Berdasarkan uji hedonik secara keseluruhan didapatkan F1 adalah formula terpilih dengan penambahan 5 gram tepung pare.

- 5) Hasil analisis gizi kerupuk pare formula terpilih menunjukkan, kadar air 7,11%, kadar abu 5,27%, kadar protein 5,39%, kadar lemak 0,40%, dan kadar karbohidrat 81,86%, sedangkan kadar flavonoid yang terkandung dalam kerupuk pare adalah $<0,01$ mg/g.

VI.2 Saran

Buah pare mengandung flavonoid yang cukup tinggi, namun proses pemanasan dari pengolahan buah pare menjadi produk makanan dapat menghilangkan kandungan flavonoid. Maka dari itu perlu penelitian lebih lanjut bagaimana buah pare dapat dijadikan makanan yang digemari masyarakat namun tetap menjaga kandungan gizi yang terkandung didalamnya.

