

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian dengan judul “Analisis Zat Gizi Makro, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Kukis Tepung Umbi Suweg dan Tepung Biji Labu Kuning untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2” yaitu sebagai berikut:

- a. Proporsi tepung umbi suweg dan tepung biji labu kuning berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar serat pangan ($p = 0,005$), protein ($p = 0,000$), lemak ($p = 0,000$), karbohidrat ($p = 0,000$), kadar abu ($p = 0,000$), dan aktivitas antioksidan ($p = 0,000$) kukis serta tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap kadar air ($p = 0,128$) kukis.
- b. Proporsi tepung umbi suweg dan tepung biji labu kuning berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap hedonik tekstur ($p = 0,027$) dan rasa ($p = 0,048$) kukis serta tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap warna ($p = 0,403$) dan aroma ($p = 0,888$) kukis. Proporsi tepung umbi suweg dan tepung biji labu kuning berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap mutu hedonik tekstur ($p = 0,020$) kukis serta tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap mutu hedonik warna ($p = 0,878$), aroma ($p = 0,096$), dan rasa ($p = 0,393$) kukis.
- c. Kukis F2 (50% tepung umbi suweg: 50% tepung biji labu kuning) adalah formula terpilih berdasarkan kandungan gizi, aktivitas antioksidan, dan organoleptik.
- d. Takaran saji kukis F2 adalah 30 gram dan mengandung 158,79 kkal energi, 3,63 gram serat pangan, 4,59 gram protein, 11,07 gram lemak, dan 10,2 gram karbohidrat, serta memenuhi klaim pangan tinggi serat.

V.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu dilakukan penelitian terkait pengaruh produk terhadap respons glukosa darah dengan menilai indeks glikemik (IG) dan beban glikemik (BG) produk pada subjek manusia.