

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan rangkaian penelitian yang telah dilakukan mengenai pemanfaatan tepung kulit pisang kepok terhadap kandungan serat pangan, aktivitas antioksidan, dan daya terima *jelly stick* belimbing wuluh sebagai pangan fungsional untuk pencegahan obesitas, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- a. Pemanfaatan tepung kulit pisang kepok memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan serat pangan *jelly stick* belimbing wuluh ($p < 0,05$). Peningkatan proporsi tepung kulit pisang kepok dalam formulasi diikuti oleh meningkatnya kandungan serat pangan pada produk. Formula F3 dengan kandungan serat tertinggi (8,90%).
- b. Pemanfaatan tepung kulit pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan *jelly stick* belimbing wuluh ($p > 0,05$). Seluruh formulasi menunjukkan aktivitas antioksidan yang termasuk dalam kategori sangat lemah berdasarkan nilai IC_{50} .
- c. Variasi proporsi tepung kulit pisang kepok berpengaruh nyata terhadap atribut organoleptik berupa aroma, rasa, dan tekstur, tetapi tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap atribut warna *jelly stick* belimbing wuluh.
- d. Formula F2 ditetapkan sebagai formulasi terbaik berdasarkan metode De Garmo karena memberikan keseimbangan antara kandungan serat pangan, aktivitas antioksidan, dan daya terima panelis.

V.2 Saran

Terdapat beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

- a. Perlu dilakukan analisis kandungan senyawa bioaktif, seperti total fenolik, total flavonoid, dan vitamin C, untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai aktivitas antioksidan produk.

- b. Perlu dilakukan modifikasi formulasi atau metode pengolahan, seperti mengoptimalkan proporsi tepung kulit pisang kepok, sehingga produk memiliki daya terima yang lebih baik tanpa mengurangi kandungan serat hingga di bawah kriteria pangan sumber serat.
- c. Perlu dilakukan analisis karakteristik fisik produk, seperti tekstur, kadar air, dan parameter mutu lainnya, untuk mengetahui kesesuaian mutu *jelly* dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).