

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil analisis produk puding umbi porang dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai makanan selingan tinggi serat bagi penderita obesitas adalah sebagai berikut:

- a. Puding umbi porang dengan penambahan tepung kacang hijau dibuat empat formula dengan bahan dasar umbi porang, tepung kacang hijau, agar-agar, air dan gula jagung rendah kalori. Penambahan tepung kacang hijau pada masing-masing formula sebanyak 0 gram pada F0, 25 g pada F1, 40 g pada F2 dan 55 g pada F3.
- b. Penambahan tepung kacang hijau pada puding umbi porang menunjukkan kisaran hasil analisis sifat kimia yaitu kadar serat pangan 2,2 – 9,3% per 100 gram produk.
- c. Penambahan tepung kacang hijau pada puding umbi porang menunjukkan kisaran hasil analisis sifat fisik yaitu sineresis pada 24 jam 4,50 – 6,50%; pada 48 jam 10,50 – 12,50% serta pada 72 jam 12,50 – 22,50%.
- d. Penambahan tepung kacang hijau pada puding umbi porang memiliki pengaruh nyata ($p < 0,05$) akan tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji hedonik khususnya pada parameter aroma ($p = 0,01$) dan rasa ($p = 0,051$).
- e. Formulasi terpilih yang diperoleh dari metode perbandingan eksponensial (MPE) adalah puding F1 dengan penambahan tepung kacang hijau sebanyak 25 g. Puding formulasi terpilih mengandung kadar air 89,52%, kadar abu 0,33%, kadar protein 1,75%, kadar lemak 0,15%, kadar karbohidrat 8,21%, kadar serat pangan 9,3%, dan sineresis pada 24 jam 4,50%, pada 48 jam 10,50% dan pada 72 jam 13,50%.

V.2 Saran

- a. Saran untuk peneliti lain yang akan melanjutkan penelitian ini dapat melakukan analisis daya simpan puding umbi porang dengan penambahan tepung kacang hijau agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Selain itu, perlu dilakukan penambahan perisa dan flavor untuk menyamakan rasa dan juga aroma langu yang dihasilkan dari tepung kacang hijau, serta perlu dilakukan analisis uji fisik kekuatan gel untuk mengetahui apakah kekuatan gel pada produk sesuai atau tidak.
- b. Saran untuk institusi pendidikan ataupun mahasiswa lain yang akan menggunakan penelitian ini diharapkan dapat melakukan inovasi atau pengembangan mutu produk agar dapat menghasilkan kualitas produk yang baik.
- c. Saran untuk masyarakat dapat mempertimbangkan untuk mengkonsumsi puding dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai makanan selingan tinggi serat yang baik untuk kesehatan.