

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Dalam pembuatan selai biji bunga matahari, terdapat tiga formula dengan bahan dasar biji bunga matahari dan biji rami. Tingkat substitusi biji rami pada masing-masing formula sebesar F1 (20 gram), F2 (25 gram), dan F3 (30 gram).
- b. Hasil uji substitusi biji rami terhadap selai biji bunga matahari berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada rasa dan tekstur selai biji bunga matahari. Semakin tinggi substitusi biji rami maka semakin tinggi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur selai biji bunga matahari.
- c. Hasil uji substitusi biji rami pada selai biji bunga matahari berpengaruh nyata ($p = 0,005$) terhadap kadar omega-3. Semakin tinggi substitusi biji rami maka semakin tinggi kadar omega-3 selai, namun terjadi penurunan kadar omega-3 pada formula F3.
- d. Selai biji bunga matahari dengan substitusi biji rami per takaran saji (18 gram) memiliki kandungan energi sebesar 112,21 kkal, kandungan protein sebesar 4,17 gram, kandungan lemak sebesar 9,09 gram, kandungan karbohidrat sebesar 3,38 gram dan kandungan omega-3 sebesar 1,03 gram. Kandungan omega-3 selai biji bunga matahari telah memenuhi 73% ALG per 18 gram produk selai. Selain itu, kandungan omega-3 selai biji bunga matahari juga telah memenuhi 25% kebutuhan omega-3 untuk penderita obesitas.

V.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait daya simpan selai biji bunga matahari dengan substitusi biji rami agar mutu selai dapat terjaga dengan baik serta aman dikonsumsi oleh konsumen. Perlu dilakukan pengembangan mutu dari produk agar memiliki mutu yang lebih baik. Selain itu, perlu dilakukan analisis sifat fisik uji daya oles untuk mengetahui kemampuan selai saat dioleskan.