

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Substitusi gula stevia pada *marshmallow* kulit buah naga (*hylocereus polyrhizus*) dengan bayam merah berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap mutu *marshmallow* berdasarkan uji mutu hedonik khususnya pada parameter tekstur = ($p = 0,000$).
- b. Substitusi gula stevia pada *marshmallow* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan bayam merah berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis, berdasarkan uji hedonik khususnya pada parameter tekstur ($p = 0,000$) dan rasa ($p = 0,008$).
- c. *Marshmallow* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan bayam merah dapat meningkatkan kadar glukosa darah tidak begitu ceepat jika dibandingkan dengan glukosa murni.
- d. *Marshmallow* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan bayam merah pada penelitian ini memiliki nilai indeks glikemik rata-rata yang tinggi yaitu sebesar 87,29 dapat diklasifikasikan tinggi.
- e. *Marshmallow* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan bayam merah pada penelitian ini memiliki nilai beban glikemik rata-rata sebesar 17,54 dapat diklasifikasikan sedang.

V.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan *marshmallow* kulit buah naga dengan bayam merah agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Perlu dilakukan analisis kadar serat dan antioksidan yang terkandung. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan mutu produk agar memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dan menyehatkan.