

## BAB VI PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan puding dilakukan dengan empat taraf perlakuan, yaitu F0 (formula standar), F1 42,27 mg ekstrak bawang dayak, F2 74,76 mg ekstrak bawang dayak dan F3 106,8 mg ekstrak bawang dayak. Hasil uji zat gizi dan fitokimia didapatkan puding F3 lebih baik dari F1 dan F2 dengan karakteristik warna sedang, aroma agak harum, rasa agak manis dan tekstur lembut.
2. Hasil uji kandungan zat gizi puding F3 memiliki kadar lemak paling rendah dibandingkan F1 dan F2. Serta F2 memiliki kadar air dan protein tertinggi, dan kadar karbohidrat terendah dibandingkan perlakuan F1 dan F3.
3. Formula terpilih berdasarkan dari hasil uji kandungan zat gizi dan uji fitokimia adalah perlakuan F3 dengan penambahan ekstrak bawang dayak sebesar 106,8 mg dan jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu 2 kali sehari dengan takaran saji satu cup 100 gr.
4. Formula terpilih F3 dengan penambahan 106,8 mg ekstrak bawang dayak positif mengandung Flayonoid, saponin, dan alkaloid.

### 6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti menyarankan agar dilakukan pengukuran kuantitas flavonoid pada puding ekstra bawang dayak.
2. Sebelum diberikan kepada penderita diabetes melitus, maka dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai pengukuran indeks glikemik puding ekstrak bawang dayak untuk memperkuat dugaan tentang potensinya sebagai makanan selingan bagi penderita diabetes melitus tipe 2.