

BAB VI: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 (Pie vla dadih + 15 gr labu kuning) adalah formula yang paling disukai oleh panelis dibandingkan F0 (formula tanpa penambahan labu kuning), F2 (pie vla dadih + 20 gr labu kuning) dan F3 (pie vla dadih + 25 gr labu kuning)
2. Hasil uji kandungan zat gizi menunjukkan bahwa F3 adalah formula dengan kandungan zat gizi tertinggi. Kadar air dari F0 (formula tanpa penambahan labu kuning) hingga F3 mengalami peningkatan. Dari tiga perlakuan, kadar air terendah adalah F0 sebesar 20,89% dan tertinggi yaitu F3 17,32%. Kadar abu mengalami peningkatan dengan kadar abu terendah pada F0 (1,03%) dan tertinggi F3 (1,60%). Kandungan protein mengalami peningkatan dengan kandungan terendah pada F0 sebesar 6,7% dan tertinggi pada F3 sebesar 7,7%. Kandungan lemak terendah pada F0 sebesar 10,45% dan tertinggi pada F3 sebesar 11,04%. Kandungan karbohidrat perporasi dengan kandungan tertinggi berada pada F3 sebesar 40,38% dan terendah pada F3 sebesar 28,37%. Kandungan antioksidan mengalami peningkatan dengan kandungan terendah pada F0 yaitu 36,75% dan tertinggi pada F3 43,05%. Kandungan bakteri asam laktat mengalami penurunan dengan kandungan tertinggi pada F0 sebesar $5,28 \times 10^8$ dan terendah pada F3 sebesar $2,99 \times 10^8$. Kandungan pH mengalami peningkatan dengan kandungan terendah pada F0 sebesar 4,73% dan tertinggi F3 4,93%.

3. Formula terpilih adalah F1 karena pada uji organoleptik F1 merupakan formula yang paling disukai dan pada uji kadar gizi, kandungan gizi dari F1 sudah mampu memenuhi kebutuhan gizi anak stunting dengan pemberian 2 keping pie.
4. Kandungan antioksidan tertinggi terdapat pada F3 yaitu 43,05% dan terendah terdapat pada F0 yaitu 36,75%.
5. Kandungan pH tertinggi terdapat pada formula F3 yaitu 4,93 dan terendah terdapat pada formula F0 yaitu 4,73. Kandungan BAL tertinggi terdapat pada F0 yaitu $5,28 \times 10^8$ CFU dan terendah terdapat pada formula F3 yaitu $2,99 \times 10^8$ CFU.

6.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya diperlukan adanya uji daya tahan produk yang dihasilkan.
2. Keterbatasan waktu dan dana peneliti yang menyebabkan tidak dilakukannya uji daya terima maka dibutuhkan penelitian lanjutan untuk uji daya terima formula terbaik dari produk pie vla dadih dengan penambahan labu kuning pada anak stunting usia 12-24 bulan.
3. Perlu dilakukan penelitian dengan melakukan substitusi tepung tinggi protein pada *crust* pie agar kandungan protein pada pie dapat ditingkatkan sehingga dapat memenuhi PerBPOM 2022 sebagai makanan tinggi protein.
4. Perlu dilakukannya uji kandungan karbohidrat agar data yang didapatkan lebih akurat.