

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk onde-onde dilakukan empat perlakuan yaitu F0 (formula standar), formula dengan proporsi tepung beras ketan, tepung daun katuk dan kacang hijau yaitu 10:1:9 (F1), 10:2:8 (F2) dan 10:3:7 (F3).
2. Hasil uji organoleptik didapatkan onde-onde F2 memiliki skor tertinggi dibandingkan dengan formula F1 dan F3 dengan rata-rata uji hedonik pada formula F1 sebesar 4,125 dibulatkan menjadi 4,0 (biasa), formula F2 sebesar 4,375 dibulatkan menjadi 4,0 (biasa) dan formula F3 sebesar 4,0 (biasa).
3. Hasil uji proksimat dan zat gizi pada produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau didapatkan bahwa kadar karbohidrat dan kadar abu tertinggi pada F0 dibandingkan dengan F1, F2 dan F3, kadar protein dan kadar air tertinggi pada F1 dibandingkan dengan F0, F2, dan F3, serta kadar lemak dan kadar serat kasar tertinggi pada F3 dibandingkan dengan F0, F1, dan F2.
4. Formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan kandungan zat gizi yaitu F3 dengan proporsi tepung beras ketan, tepung daun katuk dan kacang hijau yaitu 10:3:7.

6.2 Saran

1. Diperlukan penambahan bahan tambahan makanan untuk memperbaiki cita rasa yang sedikit langu dan aroma yang langu dengan memberikan varian rasa seperti vanila, coklat dan sebagainya pada produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau agar lebih digemari khususnya untuk ibu menyusui.

2. Diperlukan penelitian lanjutan untuk melakukan intervensi langsung kepada ibu menyusui untuk mengetahui dampak produk terhadap peningkatan volume ASI.

