

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pembuatan kue sus vla kelopak bunga rosella dengan substitusi tepung kacang hijau dilakukan dengan empat perlakuan, yaitu F0 sebagai formula standar, F1 yaitu formula dengan substitusi tepung kacang hijau 30% dan penambahan ekstraksi kelopak bunga rosella 60 ml, F2 yaitu formula dengan substitusi tepung kacang hijau 40% dan penambahan ekstraksi kelopak bunga rosella 80 ml dan F3 yaitu formula dengan substitusi tepung kacang hijau 50% dan penambahan ekstraksi kelopak bunga rosella 100 ml.
2. Hasil Organoleptik menunjukkan bahwa kue sus F1 lebih disukai panelis dibandingkan F2 dan F3.
3. Hasil analisis kandungan zat gizi menunjukkan bahwa kue sus formula F3 merupakan formula dengan kandungan zat gizi tertinggi. Berdasarkan 4 perlakuan yang dilakukan, kadar air mengalami penurunan dari F0-F3. Kadar abu mengalami kenaikan dari F0-F3. Kadar protein juga mengalami peningkatan dari F0-F1. Kandungan lemak juga mengalami peningkatan dari F0-F3, kandungan lemak tertinggi juga terdapat pada F3 sebesar 22,94%. Kandungan karbohidrat dengan kandungan tertinggi berada pada formula F0 yakni 39,09%. Kandungan vitamin C dengan kandungan tertinggi berada pada formula F3 yakni 27,81%. Kandungan antioksidan dengan kandungan tertinggi berada pada formula F3 yakni 35,24%.
4. Formula terpilih adalah F3 karena pada uji organoleptik F3 menjadi formula yang paling banyak disukai dari aspek rasa dan tekstur. Dan dari

analisis kadar gizi, kandungan F3 mampu memenuhi proporsi 10% untuk menjadi syarat PMT bagi balita dengan pemberian 2 porsi takaran saji 25 gram.

6.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan uji organoleptik dan uji zat gizi yang terpisah antara kue sus dan vla agar ditemukan formula terbaik dari sus dan formula terbaik dari sus.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan melakukan pengentalan ekstrak kelopak bunga rosella menggunakan *rotary evaporator* agar didapatkan konsentrasi hasil rendemen ekstrak.
3. Penelitian selanjutnya diharapkan untuk menggunakan cetakan dengan ukuran yang sama dalam pembuatan kue sus agar dapat dihasilkan kue sus dengan bentuk yang proporsional.
4. Penelitian selanjutnya diharapkan melakukan uji antioksidan lebih spesifik seperti antosianin, vitamin E, dan lain-lain pada vla ekstrak kelopak bunga rosella.

