

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan Produk Puding Jahe (*Zingiber officinale*) dengan Penambahan Lidah Buaya (*Aloe barbadensis Miller*) Sebagai Makanan Fungsional Untuk Meredakan Dismenore Primer” serta menggunakan 4 taraf perlakuan yakni F0 (formula kontrol), F1 (penambahan lidah buaya 10%), F2 (penambahan lidah buaya 15%), dan F3 (penambahan lidah buaya 20%) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil pembobotan skor dari uji daya terima puding jahe dengan penambahan lidah buaya, diperoleh bahwa F1 memiliki skor tingkat kesukaan yang paling tinggi yang bermakna bahwa taraf perlakuan F1 disukai panelis dengan karakteristik warna terang, aroma harum, rasa manis, dan tekstur lembut.
2. Hasil uji kandungan gizi di luar formula kontrol atau F0, diperoleh bahwa F1 memiliki kandungan air dan total fenol paling rendah dibandingkan dengan F2 dan F3 serta memiliki kandungan abu, karbohidrat, dan kalsium tertinggi dibandingkan F2 dan F3.
3. Formula terbaik yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan kandungan gizi puding jahe dengan penambahan lidah buaya diperoleh F1 dengan penambahan 10% lidah buaya.

## 6.2 Saran

Terdapat beberapa saran yang berkaitan dengan penelitian ini, diantaranya:

1. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan untuk memodifikasi bentuk puding dengan menggunakan cetakan puding yang unik dan ukuran yang sesuai. Dengan begitu, konsumen akan lebih tertarik dan berdampak kepada meningkatnya daya terima produk.
2. Melakukan perbaikan pada formulasi agar sesuai dan memenuhi kebutuhan zat gizi harian sebagai makanan selingan.
3. Melakukan pengujian spesifik dari komponen penyusun senyawa fenolik yang berperan dalam meredakan dismenore di laboratorium yang berpengalaman melakukan uji yang berkaitan.
4. Apabila produk direncanakan untuk dijual, maka perlu dilampirkan pada label kemasan produk tata cara penyimpanan produk agar tidak terkontaminasi dengan cahaya, suhu, dan oksigen yang berdampak pada kerusakan terhadap kandungan zat gizi yang rentan.

