

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan Puding Kulit dan Daging Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var Sapientum*) sebagai Cemilan untuk Diabetes Melitus Tipe 2 dilakukan dengan dilakukan dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (penambahan ekstrak kulit pisang 2,5ml), F2 (penambahan ekstrak kulit pisang 5ml) dan F3 (penambahan ekstrak kulit pisang 7,5ml).
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan F1 memiliki total skor paling tinggi dibandingkan dengan F2 dan F3.
3. Hasil analisis zat gizi menunjukkan bahwa puding perlakuan F3 memiliki pembobotan skor tertinggi dari segi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan antioksidan dibandingkan dengan F1 dan F2.
4. Formula terpilih dinilai berdasarkan kandungan zat gizi dengan mempertimbangkan kesukaan panelis sehingga ditetapkan F3 menjadi formulasi terpilih yang memiliki nilai tertinggi dari segi warna dan zat gizi.

6.2 Saran

1. Disarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengukuran kadar indeks glikemik pada Puding Kulit dan Buah Pisang Ambon agar memperkuat teori tentang manfaatnya terhadap glukosa darah sehingga berpotensi sebagai cemilan untuk penderita Diabetes Melitus Tipe 2.

2. Untuk peneliti selanjutnya, diharapkan agar dapat membuat variasi konsentrasi ekstrak kulit pisang ambon untuk mengetahui kandungan flavonoid.

