

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan tentang pengembangan produk puding pisang ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum* (L.)Kunt.) dengan penambahan kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan jahe putih (*Zingiber Officinale* Var. *Amrum*) terhadap kandungan gizi dan organoleptik makanan selingan penderita hipertensi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Formulasi puding pisang ambon dengan penambahan kacang hijau dan jahe dibuat dengan 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (penambahan kacang hijau 20 gr dan jahe 20 ml), F2 (penambahan kacang hijau 30 gr dan jahe 30 ml), dan F3 (penambahan kacang hijau 40 gr dan jahe 40 ml).
2. Hasil uji daya terima puding pisang ambon dengan penambahan kacang hijau dan jahe diperoleh bahwa F1 memiliki skor tingkat kesukaan yang paling tinggi yang memiliki makna bahwa F1 lebih disukai panelis dengan karakteristik warna coklat, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur sedang.
3. Hasil uji kandungan gizi diluar formula kontrol, diperoleh bahwa F3 memiliki kadar air sebesar 78,08%, kadar abu sebesar 0,53%, kadar lemak sebesar 1,15%, kadar protein sebesar 2,39%, kadar karbohidrat sebesar 17,85% , kadar kalium sebesar 94,71mg/100 g, dan nilai aktivitas antioksidan sebesar 33944,82 ppm

4. Formula yang terpilih sebagai formula terbaik ialah F3 dengan penambahan kacang hijau dan jahe sebesar 40% dengan mempertimbangkan kesukaan panelis dan kandungan zat gizinya.

## 6.2 Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya akan lebih baik jika melakukan uji identifikasi tanaman terlebih dahulu sebelum memulai penelitian untuk melihat apakah bahan yang kita gunakan sesuai.
2. Produk akan lebih menarik jika disajikan menggunakan cetakan yang beratnya disesuaikan dengan 1 porsi puding.
3. Penyimpanan produk harus benar-benar aman dan higienis, serta harus disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah terjadinya kontaminasi.
4. Mempelajari lebih dalam tentang kelebihan dan kekurangan zat gizi yang akan diunggulkan agar tidak terjadi kehilangan zat gizi yang banyak pada saat proses pembuatan produk.
5. Apabila produk direncanakan untuk dijual, maka perlu dilampirkan pada label kemasan produk tentang tata cara penyimpanan produk agar tidak terkontaminasi cahaya, suhu, dan oksigen yang akan berdampak pada kerusakan produk dan kandungan gizi didalamnya.