

BAB VI : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan produk dengan judul Pengembangan Produk Puding Okra Hijau (*Abelmoschus esculentus*) dengan Penambahan Madu Galo-Galo (*Heterotrigona itama*) untuk Penderita Diabetes Melitus, disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil uji daya terima produk puding okra hijau dengan penambahan madu galo-galo, F3 merupakan formula yang paling disukai, yaitu dengan karakteristik berwarna hijau agak gelap dengan sedikit coklat, aroma tidak langu dan tidak harum, rasa agak manis dan bertekstur kenyal. Hasil uji hedonik pada atribut tekstur tidak berbeda nyata sedangkan pada atribut warna, aroma dan rasa signifikan berbeda nyata.
2. Hasil analisis kandungan zat gizi, diperoleh kandungan air terendah F3 (78,59%), kadar abu terendah F3 (0.87%), kadar lemak tertinggi F2 (0.13%), kadar karbohidrat tertinggi F3 (19.50%), kadar kuersetin tertinggi F3 (0.1298 mEQ/gr), dan total antioksidan tertinggi F3 (24.43%).
3. Formulasi terpilih pada penelitian ini berdasarkan kandungan zat gizinya yaitu puding okra hijau formula 3 dengan penambahan madu galo-galo sebanyak 20 ml. Serta formula terpilih mengandung tinggi kadar kuersetin dan aktivitas antioksidan daripada formula lainnya. Kadar kuersetin dan aktivitas antioksidan meningkat seiring penambahan madu galo-galo.
4. Hasil uji analisis kadar kuersetin dan aktivitas antioksidan (metode persen inhibisi), diperoleh F3 merupakan formula yang menghasilkan kadar kuersetin dan

aktivitas antioksidan lebih tinggi daripada formula lainnya, namun masih pada kategori antioksidan lemah. Kadar kuersetin dan aktivitas antioksidan meningkat seiring penambahan madu galo-galo.

6.2 Saran

1. Dilakukan uji ketahanan produk, viskositas, stabilitas untuk menilai mutu dan kualitas produk pada penelitian.
2. Dilakukan pengembangan metode lain yang dapat mengurangi aroma dan rasa yang tidak diinginkan tetapi tidak mengurangi aktivitas antioksidan sehingga kualitas produk dapat ditingkatkan.
3. Dilakukan intervensi sebagai uji lanjutan untuk mengetahui efektifitas potensi produk puding okra hijau dengan penambahan madu galo-galo untuk penderita diabetes melitus.
4. Dilakukan penelitian terhadap manfaat kesehatan lain produk puding okra hijau dengan penambahan madu galo-galo seperti penyakit kolesterol, jantung dan meningkatkan sistem imun.