

BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Formulasi *cream soup* segar dengan tepung cangkang udang yang dikembangkan menunjukkan *cream soup* segar F3 sebagai formulasi terpilih.
2. *Cream soup* segar F3 memiliki karakteristik warna agak kuning, rasa agak gurih, tekstur kental yang disukai oleh panelis, serta aroma agak harum yang agak disukai panelis. Sementara *cream soup* instan F3 memiliki karakteristik warna kuning, aroma agak harum, rasa gurih, dan tekstur agak kental yang disukai oleh panelis.
3. Dalam 100 gram *cream soup* segar F3 terkandung 75,65% air, 1,85% abu, 3,56% protein, 4,52% lemak, 14,42% karbohidrat, dan 146,14 mg kalsium. Sementara pada 100 gram *cream soup* instan F3 mengandung 4,81% air, 8,12% abu, 16,66% protein, 23,55% lemak, 46,86% karbohidrat, dan 519,1 mg kalsium.
4. Dalam satu porsi *cream soup* instan terdapat 116,51 kkal energi, 4,165 gram protein, 5,89 gram lemak, 11,71 gram karbohidrat, dan 129,78 mg kalsium.
5. Metode pengeringan *freeze-drying* pada *cream soup* dengan tepung cangkang udang dapat mempertahankan mutu aroma dan mutu rasa yang ada dengan baik. Meskipun demikian, ditemukan pengaruh nyata terhadap mutu warna menjadi kuning dan mutu tekstur menjadi agak kental. Namun, perubahan mutu yang terjadi tidak merubah tingkat kesukaan panelis. Zat gizi yang dimiliki oleh *cream soup* instan juga lebih unggul dibandingkan *cream soup* segar.

6.2 Saran

1. Disarankan agar peneliti selanjutnya mengembangkan formulasi yang ada agar dapat memenuhi kebutuhan energi dan karbohidrat dengan baik. Misalnya dengan menggunakan bahan seperti tepung kentang atau jagung pipil.
2. Disarankan agar peneliti selanjutnya melakukan replikasi pengujian kandungan produk sehingga perbedaan antara zat gizi produk segar dan instan dapat dianalisa secara statistik.
3. Disarankan agar peneliti selanjutnya dapat memperluas cakupan produk hingga dapat mencapai sasaran kelompok rentan gizi lainnya yaitu ibu hamil dan menyusui serta lansia.

