

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik produk puding daun salam substitusi sari buah nanas memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa kemudian pada tingkat mutu berpengaruh terhadap warna dan rasa. F3 lebih disukai panelis karena penambahan sari buah nanas paling tinggi dengan warna kuning sangat muda, aroma tidak langu, rasa manis dan asam yang seimbang, dan tekstur agak kenyal.
2. Hasil analisis kandungan zat gizi pada puding didapatkan kandungan air terendah F3 (92,32%), kadar abu terendah F1(0,37%), kadar lemak tertinggi F0 (0,24%), kadar protein tertinggi F0 (0,50%), kadar karbohidrat tertinggi F3 (6,99%), kadar flavonoid tertinggi F0 (0,0412 mEQ/gr), dan kadar vitamin C tertinggi pada F3 (29,35 mg/100gr).
3. Formulasi terpilih pada penelitian ini berdasarkan tingkat kesukaan uji organoleptik serta kandungan zat gizinya yaitu puding daun salam F3 dengan substitusi sari buah nanas sebanyak 350 ml. Serta formula terpilih mengandung energi tertinggi 29,21 kkal dan vitamin C tertinggi yaitu sebesar 29,35 mg/100 gram dan kandungan flavonoid yang cukup memiliki potensi untuk menurunkan kadar asam urat yang menurut penelitian sebelumnya mampu menurunkan kadar asam urat pada penderita hiperurisemia. Sehingga F3 layak dijadikan sebagai pangan fungsional dalam upaya penanganan hiperurisemia secara non farmakologis.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terhadap kandungan flavonoid sebagai zat gizi unggulan, dalam kombinasi dengan bahan pangan lain yang memiliki zat anti gizi khususnya buah nanas, agar dapat meminimalkan degradasi yang terjadi selama proses pengolahan.
2. Perlu dilakukan uji analisis zat purin pada puding serta melakukan intervensi langsung kepada kelompok sasaran penderita hiperurisemia untuk menilai tingkat akseptabilitas, manfaat gizi, serta potensi pengaruhnya terhadap kondisi komorbid seperti penyakit jantung, ginjal, diabetes melitus, dan *arthritis gout*.
3. Produk puding sebaiknya diberikan 200 gram porsi untuk memperoleh efek yang signifikan untuk menurunkan asam urat pada penderita hiperurisemia.
4. Sebaiknya dilakukan uji ketahanan produk termasuk uji umur simpan, uji viskositas dan stabilitas guna memastikan keamanan produk selama penyimpanan.