

BAB VI : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk puding kacang merah dengan penambahan jeruk dilakukan dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (tepung kacang merah 100 gr + sari jeruk 100 ml), F2 (tepung kacang merah 150 gr + sari jeruk 100 ml), dan F3 (tepung kacang merah 200 gr + sari jeruk 100 ml).
2. Hasil uji daya terima produk puding kacang merah dengan penambahan jeruk diperoleh bahwa F2 lebih disukai panelis dengan warna krem kecokelatan, aroma harum, rasa agak manis, tekstur agak lunak.
3. Hasil uji zat gizi F2 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kandungan air 77,13%, abu 0,45%, lemak 1,70%, protein 3,29%, karbohidrat 17,43%, vitamin C 14,43 mg, dan Fe <0,099 mg.
4. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan tetap meninjau kandungan gizinya adalah F2 dengan formulasi tepung kacang merah 150 gr dan sari jeruk 100 ml.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, hasil pengujian formula terpilih menunjukkan bahwa kadar air belum sesuai dengan syarat mutu puding. Oleh karena itu, disarankan agar penelitian selanjutnya menyesuaikan kembali formula yang dibuat agar memenuhi syarat mutu kadar air produk puding.
2. Disarankan untuk memodifikasi formulasi puding, baik bahan dasar, bahan tambahan maupun cara memasaknya, agar dapat memenuhi klaim gizi sebagai sumber zat besi dan vitamin C.

3. Penelitian klinis lebih lanjut diperlukan untuk mengevaluasi potensi puding kacang merah dengan tambahan jeruk sebagai makanan tambahan untuk ibu hamil sebelum dilakukan intervensi langsung kepada kelompok sasaran.

