

BAB 6 : PENUTUP

1.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk es krim sari buah mengkudu berbasis kacang hijau dilakukan dengan empat perlakuan, terdiri dari F0 formula standar, F1 dengan penambahan 30 gr sari mengkudu dan 30 gr kacang hijau, F2 dengan penambahan 35 gr sari mengkudu dan 30 gr kacang hijau, dan F3 dengan penambahan 40 gr sari mengkudu dan 30 gr kacang hijau
2. Hasil penilaian cita rasa produk es krim sari buah megkudu berbasis kacang hijau didapatkan dari hasil uji hedonik dan mutu hedonik bahwa F1 dengan menambahkan 30 gr sari mengkudu dan 30 gr kacang hijau lebih disukai oleh panelis dari pada F2 dengan penambahan 35 gr sari mengkudu, 30 gr kacang hijau dan F3 dengan penambahan 40 gr sari mengkudu, 30 gr kacang hijau.
3. Hasil uji proksimat dan kandungan zat gizi pada es krim sari buah mengkudu berbasis kacang hijau, untuk kandungan zat besi, Vitamin C, protein dan kadar air tertinggi terdapat pada F3, sedangkan pada karbohidrat dan lemak nilai tertinggi ada pada F0, lalu untuk kadar abu tertinggi yaitu pada F2.
4. Formula terpilih berdasarkan uji hedonik (kesukaan) dan uji mutu hedonik beserta kandungan zat gizi yaitu F1 dengan penambahan sari mengkudu sebanyak 30 gr dan kacang hijau sebanyak 30 gr dengan kategori kesukaan menurut panelis agak suka dan menghasilkan warna produk agakkuning muda kehijauan, aroma agak harum, rasa sedang, dan tekstur sedang.

1.2 Saran

1. Pada produk es krim sari buah mengkudu berbasis kacang hijau sebaiknya ditambahkan bahan perasa lain yang digemari oleh khususnya remaja untuk bisa membuat rasa pahit berkurang, agar dapat meningkatkan cita rasa pada es krim.
2. Diperlukan penelitian lanjutan untuk melakukan intervensi langsung kepada remaja putri yang mengalami anemia.

