

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian Tahap 1, diperoleh Formula 3 dengan perbandingan ubi ungu dan buah nanas yaitu F3 (40% : 60%), sebagai formulasi terbaik dan disukai dengan nilai uji organoleptik 5,27 kategori (agak suka) digunakan pada penelitian tahap 2 dengan penambahan tepung kacang merah 10%, 15%, dan 20%. Hasil uji organoleptik terhadap 30 panelis tidak terlatih menunjukkan hasil tertinggi dari nilai keseluruhan pada semua parameter yaitu Formula 1 (40% : 60% + 10%) formulasi terbaik dan disukai dengan nilai uji organoleptik 5,1 kategori (agak suka).

Kandungan gizi Formula 1 per 100g adalah energi 117,33 kkal, protein 3,24 gr, lemak 0,64 gr, karbohidrat 25,79 gr, dan serat 1,78 gr. Sedangkan kandungan zat gizi per 20gr/sajian energi 21,33 kkal, protein 0,59 gr, lemak 0,12 gr, karbohidrat 4,69 gr, dan serat 0,32 gr sehingga dapat menjadi alternatif makanan pelengkap khususnya untuk penderita Diabetes Melitus Tipe 2.

Meskipun kandungan serat per takaran sajinya tergolong kecil dan belum bisa memenuhi target serat harian secara maksimal, produk ini memiliki keunggulan lain. Formula 1 merupakan makanan pelengkap yang rendah kalori dan rendah lemak, dengan porsi karbohidrat yang terkontrol (4,69 g per sajian). Rasa manis produk didapatkan secara alami dari buah nanas madu dan stevia, sehingga menekan penggunaan gula pasir (rendah gula). Selain itu, kombinasi ubi ungu dan kacang merah merupakan sumber karbohidrat kompleks yang memiliki indeks glikemik rendah. Hal ini membuat produk tidak memicu lonjakan kadar gula darah secara drastis, sehingga sangat aman dan cocok dijadikan alternatif makanan pelengkap bagi penderita Diabetes Melitus Tipe 2.

Estimasi Harga Pokok Produksi (HPP) Formula 1 sebesar Rp. 5.005 per 100g dan untuk harga jual ditetapkan Rp. 13.500. Dalam satu kali produksi dengan standar resep baku dihasilkan 8 unit produk siap konsumsi.

B. Saran

1. Perlu adanya perlakuan metode *acidic soaking* (perendaman dengan larutan asam) guna mencegah *aftertaste* pada produk akhir agar aroma khas ubi ungu dan buah nanas dapat lebih tercium secara optimal.
2. Perlu penambahan bahan lain yang mengandung kandungan serat lebih banyak.
3. Perlu dilakukan uji proksimat dan uji kadar serat pangan, untuk memperoleh hasil kandungan gizi yang lebih akurat dan objektif.
4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan, keamanan pangan, dan uji mikrobiologi menggunakan produk selai untuk mengetahui ketahanan mutu produk yang aman dan layak konsumsi.