

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Pembuatan Sup Krim Labu Kuning dan udang terdiri dari tiga formulasi dengan dua kali pengulangan. Hasil uji organoleptik terhadap parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Penentuan produk terbaik didasarkan pada skor rata-rata dari semua parameter organoleptik.

Hasil uji organoleptik yaitu uji hedonik, didapatkan hasil bahwa produk Sup Krim labu kuning dan daging udang terbaik berdasarkan parameter keseluruhan yaitu formula kedua dengan perbandingan labu kuning dan udang 25% 75% dengan nilai rerata uji hedonik 6,35 dengan estimasi kandungan gizi per 100 g yaitu energi 67 kkal, analisis nilai protein 8,83 g, lemak 1,94 g dan karbohidrat 3,52 g.

Kontribusi kandungan zat gizi energi untuk balita usia 6 bulan - 5 tahun yaitu sebesar 8,37-4,7%, kontribusi kandungan zat gizi protein untuk balita usia 6 bulan 5 tahun yaitu sebesar 58,2-34,9%, kontribusi zat gizi lemak untuk balita usia 6 bulan 5 tahun yaitu sebesar 5,4-1,8%, dan kontribusi zat gizi karbohidrat untuk balita usia 6 bulan-5 tahun yaitu sebesar 3,3-1,6%, masih kurang dari standar yaitu 10-15%.

Protein pada formulasi 1 yaitu 8,83 gram, berdasarkan kontribusi protein Sup Krim per 100 g 35-58% nilai tersebut memenuhi standar kadar protein menurut SNI 01-4967-1999 yaitu minimal 10%, lemak pada formulasi 1 yaitu 1,94 gram, berdasarkan kontribusi lemak Sup Krim per 100 g 3,88-5,54% nilai tersebut memenuhi standar kadar lemak

menurut SNI 01-4967-1999 yaitu minimal 5%.

## **B. Saran**

1. Produk sup krim labu kuning dan daging udang disarankan bagi balita gizi kurang usia satu sampai lima tahun sebagai makanan tambahan, disajikan sebanyak tiga kali sehari dengan berat per sekali makan 100 gram.
2. Keterbatasan peneliti konsentrasi sup krim labu kuning dan daging udang memiliki tekstur cair, tidak tahan lama oleh karena itu sebaiknya sup krim labu kuning dan daging udang langsung di konsumsi.
3. Pada peneliti selanjutnya, produk sup krim labu kuning dan daging udang sebaiknya dilakukan uji laboratorium kandungan energi dan protein di laboratorium sebagai perbandingan melihat hasil perubahan kandungan gizi akibat proses pengukusan dari labu kuning dan akibat proses penumisan dari daging udang.
4. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk sup krim labu kuning dan daging udang yang dihasilkan masih terdapat aroma amis pleh karena itu untuk meningkatkan keberagaman serta menyamarkan aroma amis dari udang, sebaiknya dikembangkan variasi, aromatik dari sereh dan daun salam yang dapat meningkatkan cita rasa serta mengurangi aroma amis udang tanpa mengurangi kualitas gizi.