

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- a) Proporsi bekatul jambu biji pada produk es krim terhadap nilai gizi makro yang terdiri dari karbohidrat, protein, dan lemak terdapat perbedaan atau terdapat pengaruh perlakuan secara signifikan terhadap kandungan gizi makro antara formula dengan nilai $P\text{-value} < 0.05$.
- b) Proporsi bekatul jambu biji pada produk es krim terhadap nilai serat terdapat perbedaan atau terdapat pengaruh perlakuan secara signifikan terhadap kandungan serat antara formula dengan nilai $P\text{-value} < 0.05$.
- c) Terdapat perbedaan atau pengaruh perlakuan yang signifikan terhadap kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur antara formula es krim proporsi bekatul jambu biji dengan nilai dengan Chi-Square menunjukkan bahwa $\text{Asymp.Sig } 0.00 < 0.05$
- d) Hasil perhitungan *nutrition fact* bahan penyusun es krim kandungan serat pada produk lebih tinggi dibandingkan dengan hasil uji kimia, tetapi masih dapat memenuhi kebutuhan makanan selingan (10 - 15%) remaja yaitu sebanyak 6.19 gram untuk laki-laki dan 4.65 gram untuk perempuan dalam sekali konsumsi.
- e) Pengaruh proporsi bekatul jambu biji pada produk es krim didapatkan hasil bahwa panelis lebih memilih es krim formula F1 (12,5% bekatul : 87,5% jambu biji) sebagai formula terbaik dan formula optimasi sebagai selingan yang fungsional bagi remaja
- f) Produk es krim penambahan proporsi bekatul dan jambu biji direkomendasikan menjadi alternatif pangan fungsional bagi remaja (13 – 18 tahun) untuk pencegahan penyakit obesitas atau pemulihan penyakit dengan jumlah konsumsi 1 ½ porsi untuk perempuan dan 2 porsi untuk laki-laki
- g) Proporsi bekatul jambu biji pada produk es krim memiliki pengaruh terhadap nilai ekonomi es krim dengan nilai ekonomi es krim yang berbeda-beda. Nilai jual es krim formula terbaik F1 per 54 gram (per

takaran saji) berdasarkan perhitungan peneliti yaitu harga pokok Rp. 6.740,- dan harga penambahan markup 25% yaitu Rp. 8.425,- dengan harga jual sekitar Rp. 8.500,- jika dibandingkan dengan es krim komersil, harga es krim modifikasi tidak jauh berbeda

5.2 Saran

- a) Perlu dilakukan uji lanjut mengenai pencampuran bekatul dengan *treatment* pada bekatul dan tanpa pemanasan kembali dengan bahan penyusun es krim terhadap kadar protein
- b) Perlu dilakukan uji lebih lanjut terkait karakter fisik yaitu kecepatan meleleh dan *overrun* pada es krim proporsi bekatul jambu biji
- c) Perlu dilakukan uji lebih lanjut terkait efek es krim proporsi bekatul jambu biji terhadap pengendalian konsumsi makan dan penurunan berat badan

