

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Formula F2 dengan substitusi sebesar 30 persen menjadi formula terbaik berdasarkan daya terima responden terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna pada *cake* substitusi *Puree* ubi jalar kuning dan labu kuning
2. Kandungan gizi pada *cake* substitusi *Puree* ubi jalar kuning dan labu kuning dalam 100 gram diperoleh kadar karbohidrat sebesar 13,9 gram, protein sebesar 6,01 gram dan lemak sebesar 10 gram.
3. Kandungan gizi pada *cake* substitusi *Puree* ubi jalar kuning dan labu kuning dalam 100 gram diperoleh kadar kalium sebesar 184,04 mg, kadar beta-karoten 1906,7 mcg dan kadar abu 1,04 gram.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian yang telah dilakukan, sebagai berikut :

1. Hasil penelitian dapat dilihat dari cara pembuatan *cake* substitusi menjadi makanan yang bergizi dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan serta peralatan yang sederhana, sehingga dapat dengan mudah dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Kandungan gizi pada *cake* susbtitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning 30 persen sudah memenuhi SNI 8372 -2018.
3. Klaim tinggi kalium dan beta-karoten sudah memehi peraturan No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI, 2022).
4. Penggunaan *Puree* pada *cake* diharapkan mampu mengurangi penggunaan tepung terigu serta dapat menjadi bagian dari diversifikasi pangan lokal.

5.3 Saran

Saran dalam penelitian ini antara lain :

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan tambahan bahan atau mengganti bahan pangan lokal lainnya agar lebih beragam serta menguatkan kandungan gizi di dalamnya.
2. Pada para penjual ubi jalar kuning dan labu kuning dapat bekerjasama dengan produsen dalam mengolah *cake* agar bahan pangan lokal umum digunakan dan dapat meningkatkan perekonomian.