

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk terbaik pembuatan keripik adalah substitusi daun mangrove daun mangrove 60 gram, daun sawi hijau 20 gram, dan kacang kedelai 30 gram (kode sampel F2 (30%)).
2. Hasil uji hedonik keripik substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi hijau 20 gram, dan kacang kedelai 30 gram (kode sampel F2 (30%)) panelis sangat suka pada warna sebesar 40 persen, 46,7 persen panelis suka terhadap rasa, 43 persen sangat suka terhadap aroma, 50 persen panelis sangat suka terhadap tekstur. Hasil uji mutu hedonik sebanyak 56,7 persen panelis suka pada keripik warna hijau muda, sebanyak 63,3 persen panelis suka pada keripik agak berasa daun mangrove dan kacang kedelai, sebanyak 40 persen panelis suka pada keripik beraroma daun mangrove dan kacang kedelai, sebanyak 56,7 persen panelis suka tekstur renyah.
3. Formula terbaik keripik substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi hijau 20 gram, dan kacang kedelai 30 gram (kode sampel F2 (30%)) dengan nilai rerata warna 4,20, rerata rasa 4,17, rerata aroma 4,27, rerata tekstur 4,33. Hasil uji mutu hedonik diperoleh warna hijau muda dengan rerata 3,97, agak berasa daun mangrove dan kacang kedelai dengan rerata 3,3, agak beraroma daun mangrove dan kacang kedelai dengan rerata 2,97, tekstur renyah dengan rerata 4,23.

4. Kandungan gizi pada keripik mangrove formula terbaik dengan substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi hijau 20 gram, dan kacang kedelai 30 gram (kode sampel F2 (30%)) adalah protein sebesar (13,1 %), kadar lemak (26,1%), karbohidrat (37,3%), kadar serat kasar (18,1%), kadar abu (2,64%) dan kadar air (2,76%)
5. Aktivitas antioksidan pada keripik mangrove dengan formula terbaik dengan substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi hijau 20 gram, dan kacang kedelai 30 gram (kode sampel F2 (30%)) sebesar 139,9583 ppm yang dikategorikan berdasarkan nilai IC50 dan termasuk dalam kategori sedang yang mampu menangkal radikal bebas.

5.2. Implikasi

Implikasi pada hasil penelitian ini menyatakan bahwa adanya substitusi daun mangrove, daun sawi hijau dan kacang kedelai dapat meningkatkan kandungan gizi keripik. Formula terbaik dan disukai oleh panelis adalah formula F2 dengan keripik substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi 20 gram dan kacang kedelai 30 gram. Karakteristik formula terbaik warna hijau muda, agak berasa daun mangrove, beraroma daun mangrove, renyah. Berdasarkan hal tersebut pemanfaatan daun mangrove dengan substitusi daun sawi hijau dan kacang kedelai dalam pengolahan makanan meningkatkan kandungan gizi protein dan serat, sehingga masyarakat memanfaatkan mangrove menjadi lebih variatif yang memiliki nilai ekonomi yang membantu perekonomian masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian ini keripik mangrove memiliki aktivitas antioksidan

dengan nilai IC50 sebesar 139,9583 dalam kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa keripik mangrove mampu menangkal radikal bebas.

5.3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan maka saran yang dapat diambil keripik mangrove memiliki kandungan gizi lemak dan air yang memenuhi SNI 01-2886-2000 serta karbohidrat, lemak, protein, dan serat sehingga dapat memenuhi kebutuhan kandungan gizi. Aktivitas antioksidan keripik substitusi daun mangrove 60 gram, daun sawi 20 gram dan kacang kedelai 30 gram memiliki nilai nilai IC50 sebesar 139,9583 dalam kategori sedang mampu menangkal radikal bebas sehingga dapat dijadikan sebagai camilan sehat.

