

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Formula terbaik yang diminati oleh panelis yaitu bakapo formulasi P2 (30%) dengan substitusi *puree* kulit buah naga merah sebanyak 75 gr.
2. Hasil uji hedonik pada bakpao formula P2 (30%) menyatakan panelis suka terhadap warna dan aroma dengan nilai masing-masing sebesar 50 persen, rasa sebesar 43,33 persen, dan tekstur sebesar 38,33 persen. Hasil uji mutu hedonik diperoleh 58,33 persen panelis suka pada warna putih pucat/*cream*. 33,33 persen panelis suka dengan rasa manis dan beraroma kacang merah, serta 43,33 persen panelis suka dengan tekstur cukup lembut.
3. Analisis serat dan kandungan gizi pada bakpao yang terpilih diuji berdasarkan standar SNI 8371:2018 menunjukkan kadar air belum memenuhi standar yaitu sebesar 42,64 persen, kadar abu memenuhi standar yaitu sebesar 0,74%, kadar protein sebesar 6,20 persen, kadar lemak sebesar 3,96 persen, kadar karbohidrat sebesar 46,46 persen, dan kadar serat pangan sebesar 7,85 persen yang dimana termasuk dalam kategori tinggi serat pangan serta daya kembang sebesar 7,14 persen.
4. Kontribusi serat pangan dihitung berdasarkan angka kecukupan serat yang dianjurkan oleh Kemenkes untuk masing-masing kelompok umur dan jenis kelamin dengan kandungan serat pangan pada formula terpilih sebesar 3,14 g/sajian. Kontribusi serat pangan formula terpilih berkisar antara 13,65

persen sampai 16,52 persen pada kelompok umur anak, 8,48 persen hingga 11,21 persen pada kelompok umur remaja dan dewasa dengan jenis kelamin laki-laki, 9,81 persen sampai 12,56 persen pada kelompok umur remaja dan dewasa dengan jenis kelamin perempuan, dan +52,33 persen sampai +104,66 persen pada kelompok ibu hamil dan menyusui.

5.2. Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pembuatan bakpao isi pasta kacang merah dengan substitusi *puree* kulit buah naga merah pada formula P2 (30%) menghasilkan produk paling diminati panelis dengan berdasarkan uji organoleptik hedonik, sehingga formulasi P2 bakpao dapat dijadikan acuan standar untuk produksi bakpao fungsional. Formula P2 unggul pada parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur, menjadikannya referensi utama dalam pengembangan formula bakpao substitusi *puree* kulit buah naga merah yang tetap mempertahankan daya terima sensorik tinggi sambil meningkatkan nilai gizi. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan bakpao dapat dimanfaatkan menjadi makanan selingan yang cukup mengenyangkan dan sehat di kalangan masyarakat.

5.3. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yang telah diuraikan, disarankan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yaitu :

1. Perlu dilakukan pengujian kandungan gizi lebih lengkap pada seluruh formula bakpao dengan berbagai tingkat substitusi *puree* kulit buah naga merah agar diperoleh perbandingan kandungan gizi yang lebih komprehensif.
2. Pengujian masa simpan bakpao substitusi *puree* penting dilakukan untuk mengetahui kestabilan fisik dan kimia produk selama penyimpanan serta keawetannya.
3. Riset lanjutan disarankan mencoba mengembangkan formula bakpao dengan substitusi kulit buah naga dalam bentuk tepung dan mengurangi berat tepung terigu, apakah dapat mengurangi kadar air pada bakpao dan menambah kadar serat lebih besar.