BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan Daya Terima Organoleptik, Analisis daya terima organoleptik dan uji kalium pada puding pisang ambon (Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt) dengan kombinasi sari semangka (Citrullus lanatus) sebagai selingan sehat maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Formula F1 dengan perbandingan 250 g pisang ambon dan 300 ml sari semangka merupakan formulasi terbaik berdasarkan uji organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma) dan memiliki kadar kalium tertinggi sebesar 417,04 mg/100g**.**
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) antar ketiga formula (F1, F2, F3) terhadap seluruh parameter organoleptik yang diuji, yaitu warna, rasa, tekstur, dan aroma.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Kombinasi pisang ambon dan sari semangka pada Formula F1 menghasilkan puding yang disukai panelis dan mengandung kalium dalam jumlah yang mendekati anjuran asupan selingan sehat yaitu 10% dari kebutuhan harian**.**
4. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Hasil ini menunjukkan bahwa kombinasi buah pisang dan semangka dapat menjadi alternatif makanan selingan yang bergizi tinggi, terutama dalam membantu memenuhi kebutuhan kalium harian.

2. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah dikemukakan maka penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat membangun dan dapat dijadikan bahan pertimbangan. Hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk mengindentifikasi zat gizi makro dan mikro lainya serta puding pisang ambon dan sari semangka dapat dilanjutkan.

2. Bagi Masyarakat

   Diharapkan kepada masyarakat agar produk puding pisang ambon dan sari semangka Formula F1 dapat dikembangkan lebih lanjut, baik dalam bentuk produksi skala rumah tangga maupun industri kecil, sebagai selingan sehat yang dapat membantu mencukupi asupan kalium masyarakat.

3. Bagi Akademisi

   Diharapkan kepada pihak akademis hasil dari penelitian ini dapat dapat menjadi referensi dan bahan ajar dalam pengembangan mata kuliah yang berkaitan dengan inovasi pangan, pengembangan produk pangan lokal, dan uji organoleptik serta mendorong mahasiswa untuk mengintegrasikan ilmu gizi dan teknologi pangan dalam menciptakan produk yang sesuai kebutuhan gizi masyarakat. Selain itu, hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk tugas akhir atau penelitian lanjutan dengan pengembangan bahan lokal lainnya.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu