

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nugget mocaf labu kuning dengan perbandingan tepung mocaf dan labu kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa dengan tingkat kesukaan 3.2 – 3.8 (netral – suka), aroma dengan tingkat kesukaan 3.2 – 3.54 (netral – suka), tekstur dengan tingkat kesukaan 3.2 – 3.7 (netral – suka), dan penerimaan secara keseluruhan dengan tingkat kesukaan 3.7 – 4.0 (suka), berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna dengan tingkat kesukaan 3.5 – 3.7 (netral – suka) dan mutu tekstur dengan tingkat kesukaan 1.7 – 1.8 (kompak).
2. Kadar beta karoten nugget mocaf labu kuning yang dihasilkan yaitu sebesar 2129.06 $\mu\text{g}/100\text{ g}$ yang setara dengan 177.41 RE.
3. Hasil perhitungan komposisi zat gizi, satu potong nugget mocaf labu kuning memiliki berat 20 gram dan mengandung energi 33.21 Kkal, protein 2.23 gram, lemak 1.92 gram, dan karbohidrat 1.74 gram. Untuk memenuhi 50% kebutuhan energi, protein, lemak, dan karbohidrat orang dewasa usia 19 – 29 tahun dibutuhkan 3 - 4 potong nugget mocaf labu kuning dalam sehari.
4. Nugget mocaf labu kuning dengan karakteristik terbaik yaitu perbandingan tepung mocaf 65% dan labu kuning 35% dengan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan disukai, dan mutu tekstur kompak.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik nugget mocaf labu kuning yang baik sebaiknya dengan cara perbandingan tepung mocaf 65% dan labu kuning 35%.
2. Diharapkan dengan adanya produk nugget mocaf labu kuning ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan labu kuning menjadi olahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan vitamin A.