

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

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

1. Puding roti dengan substitusi *pure* bayam yang berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat penerimaan secara keseluruhan serta uji mutu warna dan mutu tekstur.
2. Hasil analisis subyektif terhadap puding roti yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2.58 – 4.54 (netral-sangat suka), aroma 2.28 – 4.80 (tidak suka-sangat suka), rasa 2.87 – 4.26 (netral-suka), tekstur 3.14 – 4.18 (netral-suka), penerimaan secara keseluruhan 2.39 – 4.51 (tidak suka-sangat suka) serta untuk uji mutu warna 2.00 – 2.80 (hijau tua-hijau muda) dan mutu tekstur 1.99 – 2.53 (agak kompak-kompak).
3. Kadar zat besi (Fe) puding roti yang dihasilkan yaitu 5.18 - 9.10 mg/kg, kadar betakaroten puding roti berkisar antara 0.77 – 4.54 mg, dan kadar serat puding roti dihasilkan yaitu 1.95 – 2.49% bb.
4. Puding roti dengan perlakuan yang paling diterima secara organoleptik yaitu dengan substitusi *pure* bayam sebanyak 10% dengan uji organoleptik warna (sangat suka), aroma (sangat suka), rasa (suka), tekstur (suka) dan penerimaan keseluruhan (suka), serta karakteristik mutu warna berwarna hijau muda dan mutu tekstur kompak.
5. Hasil analisis objektif dari puding roti dengan perlakuan yang paling diterima secara uji organoleptik yaitu pada puding roti dengan substitusi 10% diperoleh

hasil uji kadar zat besi (Fe) yaitu 8.69 mg/kg, kadar betakaroten sebesar 1.61 mg/100g dan kadar serat pada puding roti sebesar 2.20% bb.

6. Dengan nilai gizi dalam 1 cup (60 ml) puding roti mengandung zat besi 5.22 mg/kg dapat memenuhi 0.58% kecukupan zat besi per harinya, betakaroten 0.966 mg dikonversi menjadi 0.0058 RE vitamin A hanya dapat memenuhi 0.0013% kecukupan vitamin A per harinya dan satu cup (60ml) puding roti mengandung serat sebesar 1.32 g, dalam bentuk snack untuk anak-anak.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dapat memodifikasi puding roti *pure* bayam ini dengan memblansing daun bayam terlebih dahulu, dapat juga dengan penambahan bahan pangan lainnya yang mengandung vitamin dan mineral yang dapat menambah kesukaan panelis dari segi warna, aroma, dan rasa.
2. Untuk meningkatkan kadar Fe, betakaroten dan serat kasar dapat menggunakan tepung bayam dalam pembuatan puding roti
3. Diharapkan dengan adanya produk puding roti ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat khususnya ibu agar mampu mengolah dan memanfaatkan daun bayam menjadi puding roti sebagai cemilan anak-anak yang bergizi.