

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Sifat fisik pie buah FGFC dari pencampuran tepung beras merah dan kentang memiliki warna coklat, aroma khas tepung beras merah bercampur tepung kentang, rasa manis serta tekstur renyah namun mudah hancur.
2. Dari tiga varian pie buah FGFC yang paling disukai oleh panelis adalah pie buah FGFC formula B berdasarkan warna, aroma, rasa dan tektur dalam uji tingkat kesukaan.
3. Nilai gizi pie buah FGFC :
 - a. Nilai gizi pada 3 varian pie buah FGFC per sajian 36 gram mengandung energi 135,86-145,86 kalori, protein 1,49-1,71 gram, lemak 6,18-6,25 gram, dan karbohidrat 23,41-23,92 gram.
 - b. Nilai gizi pie buah FGFC formula B per sajian 36 gram mengandung energi 145, 86 kalori, protein 1,71 gram, lemak 6,25 gram, dan karbohidrat 23,41 gram
 - c. Nilai gizi protein pie buah FGFC formula B 1,71 gram per sajian 36 gram (1 buah pie buah FGFC) ini belum sesuai dengan syarat protein makanan tambahan dalam PMT-AS 3,96-5,76 gram.

4. Pie buah FGFC dapat dikonsumsi oleh anak autis karena terbukti bebas gluten dan kasein dengan kadar gluten dan kasein pie buah FGFC yang 0%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Perlunya modifikasi resep pie buah FGFC dari formula B lebih lanjut untuk meningkatkan nilai gizi proteinnya agar sesuai dengan syarat makanan tambahan PMT-AS selain sebagai makanan selingan atau snack anak autis.
2. Melakukan penelitian lebih lanjut tentang perbaikan mutu pie buah FGFC formula B agar rasa pahit pada kulit pie buah FGFC pudar atau menghilang, tekstur pie buah FGFC kokoh tidak mudah hancur selain meningkatkan nilai gizi proteinnya.
3. Pemilihan bahan dalam pembuatan pie buah FGFC sangat diperlukan terutama pada bahan vla yang terbuat dari susu kedelai, nanas dan gula palm. Susu kedelai yang digunakan harus kental dan original tidak boleh encer karena bila encer dapat merusak kulit pie buah FGFC.