

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan terhadap *Dessert Box* kubugalar, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada perbedaan signifikan ($p < 0,05$) tingkat kesukaan (rasa, warna, aroma) mahasiswa asrama 3 Poltekkes Kemnkes Yogyakarta terhadap modifikasi *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar coklat.
2. Ada perbedaan kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) pada masing – masing produk. *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dengan energi 126,34 kkal, protein 2,9 gr, lemak 3,84 gr, KH 25,14 gr. Agar – agar coklat dengan energi 33,62 kkal, protein 0 gr, lemak 0gr, dan KH 8,38 gr.
3. Ada perbedaan signifikan ($p < 0,05$) terhadap kandungan Fe pada *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dan Agar – agar coklat.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil uji kesukaan, *dessert box* (*Dessert Box*) kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan.

2. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya memperhatikan kandungan Fe pada *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor). Dapat dipertimbangkan dengan memperhatikan kadar air pada prodak, atau mengganti vla kulit buah naga dengan bahan yang tinggi Fe, seperti kacang merah, bayam.
3. Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya zat gizi makro dapat diujikan di laboratorium agar hasilnya lebih valid.