

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh variasi campuran alpukat dengan air kelapa muda pada puding terhadap sifat fisik. Semakin banyak penambahan alpukat maka akan semakin terlihat perbedaan pada warna, aroma, rasa dan tekstur puding.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran alpukat dengan air kelapa muda pada puding terhadap sifat organoleptik warna dan tekstur, sedangkan aroma dan rasa tidak ada pengaruh. Puding yang paling disukai dari segi warna, aroma, dan rasa adalah pada perlakuan B (alpukat 20%: air kelapa muda 80%). Pada segi tekstur yang paling disukai adalah perlakuan A (kontrol).
3. Terdapat pengaruh variasi campuran alpukat dengan air kelapa muda pada puding terhadap kadar natrium. Semakin banyak penambahan alpukat maka semakin tinggi kadar natrium pada puding.
4. Terdapat pengaruh variasi campuran alpukat dengan air kelapa muda pada puding terhadap kadar kalium. Semakin banyak penambahan alpukat maka semakin tinggi kadar kalium pada puding.

B. Saran

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

1. Pada penelitian selanjutnya, sebaiknya air kelapa muda dan alpukat dilakukan uji laboratorium natrium dan kalium.
2. Pada penelitian selanjutnya, sebaiknya air mineral yang dipakai tidak memiliki kandungan natrium.
3. Pada produk puding, sebaiknya tidak hanya dikaji dalam lingkup penelitian, tetapi juga dikembangkan lebih lanjut menjadi produk usaha yang bernilai ekonomis dengan mempertimbangkan aspek formulasi yang optimal, standar keamanan pangan, kemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan segmentasi pasar penderita hipertensi.