

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengembangan puding kombinasi jagung manis dan jambu biji merah yang ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, aktivitas antioksidan, dan nilai gizi, maka dapat disimpulkan :

1. Perbedaan kombinasi jagung manis dan jambu biji merah memengaruhi sifat fisik puding meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Puding dengan 30% jagung manis dan 70% jambu biji merah merupakan puding yang disukai panelis lebih dari puding kontrol.
3. Puding dengan 70% jagung manis dan 30% jambu biji merah memberikan aktivitas antioksidan paling kuat.
4. Semakin tinggi penambahan jagung manis nilai gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, betakaroten, dan total karoten semakin meningkat. Sedangkan semakin tinggi penambahan jambu biji merah nilai gizi berupa vitamin C semakin meningkat.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan dan penyempurnaan penelitian selanjutnya sebagai berikut :

1. Puding dengan kombinasi 30% jagung manis dan 70% jambu biji merah berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki nilai akhir paling tinggi berdasarkan penilaian dengan skor dan pembobotan. Namun, apabila

pengembangan produk difokuskan pada aktivitas antioksidan, puding dengan kombinasi 70% jagung manis dan 30% jambu biji merah lebih direkomendasikan karena memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat dengan tingkat kesukaan keseluruhan yang tidak berbeda nyata dibandingkan perlakuan lainnya, namun pengembangan produk selanjutnya dapat dilakukan dengan meningkatkan sifat organoleptik, seperti memperbaiki warna dan aroma melalui penggunaan jambu biji merah pada tingkat kematangan optimum, serta memperbaiki tekstur dengan menambahkan agar-agar, mengurangi penggunaan air, dan menghaluskan jagung manis secara lebih optimal.

2. Untuk penelitian selanjutnya :
 - a. Dapat dilakukan uji laboratorium mengenai kandungan gizi lainnya, seperti serat dan vitamin C, yang berpotensi menjadi nilai unggulan dari produk puding jagung manis dan jambu biji merah.
 - b. Perlu dilakukan uji daya simpan untuk mengetahui stabilitas mutu produk selama penyimpanan.
 - c. Dapat dilakukan uji daya terima konsumen melalui pengukuran sisa makanan atau tingkat konsumsi produk.
 - d. Dapat dibuat sebagai produk setengah jadi dalam bentuk instan agar lebih praktis dalam membuat puding.