

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi anggur ungu dan tepung rumput laut memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu organoleptik agar - agar yang meliputi variabel warna dan aroma, namun pada variabel rasa, dan tekstur memberikan pengaruh yang signifikan. Rata-rata tingkat kesukaan panelis masuk ke dalam kategori suka untuk setiap variabel.
2. Formulasi anggur ungu dan tepung rumput laut memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar karbohidrat, kadar protein, serta kadar lemak dan nilai energi agar - agar, sedangkan untuk kadar abu memberikan hasil perbedaan yang tidak signifikan atau relatif sama.
3. Agar - agar dengan proporsi Anggur Unggu 50 % dan Tepung Rumput Laut 50 % (F_3) merupakan taraf perlakuan taraf perlakuan terbaik dengan total nilai hasil (N_h) tertinggi yaitu 0.568.
4. Agar – agar dengan taraf perlakuan F_3 per 100 gram produk menghasilkan nilai energi per 100 gram produk adalah 125,56 kkal yang berarti kurang dari standar yakni 350 kkal, kadar karbohidrat per 100 gram produk adalah 26,15 gram yang berarti kurang dari standar diet stroke 2100 Kkal yaitu 54,25 gram, untuk kadar protein per 100 gram produk yaitu 3,67 gram yang berarti kurang dari standar diet stroke 2100 Kkal yaitu 14 gram, sedangkan untuk kadar lemak per 100 gram produk yaitu 1,53 gram yang berarti kurang dari standar diet stroke 2100 Kkal yaitu 8,55 gram.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penentuan formulasi yang tepat pada agar - agar untuk menghasilkan nilai energi dan zat gizi sesuai standar yang ditentukan bagi penderita stroke serta menghasilkan mutu organoleptik yang lebih sesuai agar produk dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.
2. Perlu penambahan gula alami dan pewarna alami sebagai peningkat kadar karbohidrat serta penambah rasa manis dan untuk memberikan warna yang menarik pada agar – agar yang disebabkan kurangnya proporsi anggur dalam pembuatan agar - agar.