

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Ada pengaruh pada daya terima keciput dengan penambahan kulit buah naga merah dan tepung beras merah yang terpilih yaitu pada formulasi 2 (F2) yang di mana dapat dilihat secara keseluruhan berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur. Pada formulasi 2 (F2) menggunakan penambahan kulit buah naga merah sebanyak 60 gram dan tepung beras merah sebanyak 40 gram.
2. Ada pengaruh pada kandungan gizi keciput pada formulasi terpilih yaitu F2 dengan perlakuan penambahan kulit buah naga merah sebanyak 60 gram dan tepung beras merah sebanyak 40 gram, memiliki kandungan serat 27,653%, protein 17,346%, dan antioksidan 107,268 ppm.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terutama dalam hal analisis lemak, karbohidrat, kadar air dan kadar abu agar informasi kandungan gizi pada keciput lebih lengkap apabila produk akan digunakan sebagai alternatif jajanan pada diet suatu permasalahan kesehatan tertentu.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diharapkan produk keciput dengan penambahan kulit buah naga merah dan tepung beras merah ini dapat menjadi alternatif camilan yang sehat khususnya untuk ibu hamil yang membutuhkan asupan protein dan serat yang cukup.