

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil uji proksimat tertinggi pada produk puding dengan penambahan tepung daun kelor adalah sebagai berikut:

1. Kadar air : 96,6695%
2. Kadar abu : 0,0947%
3. Kadar protein : 1,2542%
4. Kadar lemak : 0,6751%
5. Kadar serat kasar : 0,3865%
6. Kadar karbohidrat : 1,0820%
7. Kadar energi : 15,2080 kal/100 gram

Hasil uji proksimat pada produk puding daun kelor menunjukkan bahwa produk inovatif tersebut memiliki kadar air yang sangat tinggi, sedangkan kadar abu, protein, lemak, serat kasar, karbohidrat, dan energinya masih tergolong ke dalam rentang yang rendah. Oleh karena itu, produk puding daun kelor tidak dapat dijadikan sebagai makanan utama bagi balita dalam pencegahan stunting. Akan tetapi, dapat dijadikan sebagai makanan tambahan atau sampingan. Produk inovatif ini juga masih memerlukan pengembangan dan pengujian lebih lanjut agar kandungannya lebih baik dan menjadi lebih layak untuk diedarkan dan dikonsumsi.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi peneliti untuk mengembangkan produk puding daun kelor agar menjadi lebih baik lagi di penelitian selanjutnya.

2. Bagi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi ilmiah yang berharga bagi institusi. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai dasar bagi para dosen untuk membuat dan mengembangkan produk inovatif berbasis daun kelor.

3. Bagi Pemerintah dan Tenaga Kesehatan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan bagi pemerintah dan tenaga kesehatan dalam pembuatan produk pangan fungsional yang inovatif sebagai salah satu makanan tambahan untuk pencegahan stunting.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Produk puding dengan penambahan tepung daun kelor dapat dimodifikasi dengan menambahkan perasa, seperti gula, coklat, dan sebagainya untuk memperkaya cita rasa produk.
- b. Produk puding dengan penambahan tepung daun kelor dapat dilakukan uji organoleptik untuk menganalisis kondisi fisik pada produk tersebut, seperti penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa untuk menganalisis daya terima produk sampel.

5. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi dan wawasan bagi para pembaca. Selain itu, para pembaca juga diharapkan untuk memberikan kritik dan saran yang membangun bagi penulis agar dapat memperbaiki dan meningkatkan kualitas karya tulis di masa depan.