

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung wortel pada nasi kuning instan terhadap daya terima dan kandungan serat pangan, sebagai berikut:

1. Formulasi nasi kuning instan dengan substitusi tepung wortel menunjukkan perbedaan daya terima yang signifikan pada parameter warna dan rasa. Pada parameter aroma dan tekstur tidak menunjukkan perbedaan signifikan.
2. Hasil analisis kandungan serat pangan menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara formula kontrol (F0) dan formula perlakuan (F1). Formula F1 dengan substitusi tepung wortel memiliki kadar serat lebih tinggi (8,14 g/100 g) dibandingkan F0 (3,17 g/100 g).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran untuk konsumen dan peneliti selanjutnya, yaitu:

1. Bagi konsumen disarankan untuk mengonsumsi nasi kuning instan formula F1 sebanyak 100 gram atau 2 sajian (50 gram per sajian) sebagai menu sarapan praktis yang dapat memenuhi sekitar 20% kebutuhan serat harian.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk:

- a. Melakukan analisis komposisi zat gizi lengkap (makro dan mikro) pada produk, termasuk kandungan vitamin A (dari beta-karoten), untuk menilai potensi manfaat fungsional nasi kuning instan dengan substitusi tepung wortel sebagai alternatif makanan praktis yang bergizi.
- b. Melakukan uji daya simpan terhadap nasi kuning instan, guna mengetahui kestabilan mutu produk selama penyimpanan.
- c. Menggunakan santan peras dan menambahkan rempah yang dapat mengurangi aroma dan rasa dari penambahan tepung wortel pada pembuatan nasi kuning instan.
- d. Mengembangkan produk nasi instan dan tepung wortel secara terpisah analisis kualitas, karakteristik, potensi, dan pemanfaatan masing-masing produk dapat dilakukan secara lebih mendalam.