

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian analisis Uji Mutu Hedonik Dan Kandungan Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dapat disimpulkan :

1. Uji mutu hedonik terhadap formulasi *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) yang dilakukan pada 25 panelis agak terlatih pada formula 2 (100% biji nangka) dengan rata-rata skor untuk parameter warna sebesar 3,68, rasa 2,76, aroma 3,16, tekstur 3,2.
2. Kandungan energi *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) per 50 gram sebesar 25,84 kkal (555,3 kkal per 2150 kkal) ALG yang merupakan produk *pie* tinggi energi.
3. Kandungan protein *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) sebesar 14,92 per 100 gram sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-2018 sebesar min 4,5 %. Kandungan protein per 50 gram sebesar 12,4% (7,46 gram per 60 gram) ALG yang merupakan produk *pie* memiliki protein yang cukup.
4. Kandungan lemak *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) sebesar 3 gram per 100 gram belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-2018 sebesar min 9,5 %. Kandungan lemak per 50 gram sebesar 2,23% (1,5 gram per 67 gram) ALG yang merupakan produk *pie* memiliki lemak yang cukup.
5. Kandungan karbohidrat *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) sebesar 70,87% per 100 gram sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-2018 sebesar min 70%.

## **B. Saran**

### 1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian pie tepung biji nangka ini masih terasa kelat pada pie biji nangka sehingga dibutuhkan penelitian selanjutnya untuk memperbaiki supaya rasa kelat pada produk tepung biji nangka tidak begitu terasa.

### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai informasi tambahan yang berguna bagi pembaca dan dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

### 3. Bagi masyarakat

Pie berbahan tepung biji nangka dapat digunakan sebagai alternative cemilan karena kaya akan kandungan gizi serta dapat memanfaatkan produk pangan lokal.