

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan puree wortel (*daucus carota*L) menunjukkan tingkat kesukaan terhadap es krim labu kuning. Hal ini cenderung beralasan bahwa:

1. Nilai rata-rata perlakuan P1, P2, dan P3 pada uji akseptabilitas es krim dengan puree wortel *daucus carota*L mendekati angka 4, yang berarti termasuk dalam kategori yang sama. Namun uji statistik uji ANOVA menghasilkan nilai rata-rata (P value) yang signifikan. $>0,05$) menunjukkan uji Tukey tidak perlu dilanjutkan karena tidak terdapat perbedaan nyata antara ketiga perlakuan (P1, P2, dan P3). Hasilnya, es krim yang direkomendasikan pada perlakuan P2 adalah es krim yang telah diuji penerimaannya dan signifikansi statistiknya.
2. Hasil perhitungan nilai gizi puree wortel pada es krim Jika dibandingkan dengan perlakuan P2 dan P1, perlakuan P3 menghasilkan nilai energi, protein, lemak, karbohidrat, B-karoten, dan vitamin A yang paling tinggi.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Diharapkan bagi para peneliti yang ingin membuat produk serupa dengan ini dapat menggunakan bahan-bahan lain dari pangan lokal berdasarkan permasalahan gizi yang telah ada.

2. Untuk Masyarakat

Masyarakat pada umumnya diyakini dapat memanfaatkan konsekuensi dari eksplorasi ini untuk mengatasi permasalahan gizi, khususnya permasalahan kekurangan vitamin A.