

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Substitusi tepung tempe kedelai dan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar gizi empiris protein, lemak, karbohidrat, beta karoten, dan nilai energi.
2. Kadar protein, lemak secara empiris dan nilai energi cenderung meningkat dengan semakin banyaknya substitusi tepung tempe kedelai dan menurun dengan semakin banyaknya substitusi tepung labu kuning.
3. Kadar beta karoten/vitamin A, karbohidrat secara empiris cenderung meningkat dengan semakin banyaknya substitusi tepung labu kuning dan menurun dengan semakin banyaknya substitusi tempe kedelai.
4. Skor asam amino teoritis tergolong kualitas tinggi sebesar 100, jumlah lisin cenderung meningkat dengan semakin banyaknya substitusi tepung tempe kedelai. Daya cerna teoritis yang dihasilkan dari olahan produk pai susu ini berkisar antara 92 – 95, semakin ditambahkan tepung tempe kedelai mutu daya cerna mengalami peningkatan. *Net Protein Utilization* (NPU) dari produk pai susu sebesar 63,46 – 93,1, hal itu disebabkan kandungan nitrogen yang terdapat pada tepung tempe kedelai dapat dicerna dengan baik dan digunakan oleh tubuh.
5. Substitusi tepung tempe kedelai dan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik dan relatif sama pada kategori warna, aroma, dan rasa, sedangkan tekstur pai susu relatif berbeda pada P1 dengan P2 dan P2 dengan P3.
6. Perlakuan terbaik berdasarkan penilaian menggunakan Indeks efektivitas adalah P3 75 : 10 : 15).

B. Saran

1. Diperlukan uji laboraratorium untuk mengetahui kadar gizi dari pai susu secara nyata.
2. Penambahan warna labu kuning secara alami pada filling pai susu agar lebih menarik dan menutupi after taste rasa pahit.

