

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil uji mutu organoleptik didapatkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, cenderung menurun. Dikarenakan penambahan tepung daun kelor menyebabkan warna cenderung menjadi hijau gelap dan kecoklatan serta membuat rasa menjadi semakin pahit.

Pada uji organoleptik yang secara keseluruhan dapat diterima dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah pada perlakuan F2.

Taraf perlakuan terbaik adalah F2 dengan nilai tertinggi. Tingkat kesukaan panelis terhadap biskuit substitusi daun kelor dan ubi jalar kuning adalah rasa, aroma dan tekstur yang memiliki nilai tertinggi. Pemberian biskuit substitusi daun kelor dan tepung ubi jalar kuning pada remaja dapat diberikan sebanyak ± 40 gram persajian dalam 2 kali pemberian.

B. Saran

1. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan biskuit substitusi daun kelor dan tepung ubi jalar kuning.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan prosedur pengolahan daun kelor sehingga dapat menghasilkan biskuit substitusi daun kelor dan ubi jalar kuning dengan tidak menimbulkan rasa pahit dan tidak merusak nilai gizi.
3. Untuk memperbaiki rasa biskuit yang cenderung pahit maka diperlukan proses secara enzimatik atau fermentasi pada daun kelor sehingga dapat mengurangi rasa pahit.