

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Substitusi pasta labu kuning dan tepung daun kelor pada *biscuit* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat penerimaan panelis terhadap warna, rasa, dan tekstur, sedangkan tingkat penerimaan panelis terhadap aroma tidak memberikan pengaruh yang signifikan. Hasil mutu organoleptik berupa warna, aroma, rasa, dan tekstur disukai panelis, namun tingkat kesukaan rasa menurun seiring dengan peningkatan substitusi pasta labu kuning dan tepung daun kelor.
2. Taraf perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah P3 dengan substitusi pasta labu kuning 30% dan tepung daun kelor 20% pada *biscuit*. Produk *Biscuit* taraf perlakuan terbaik (P3) berwarna hijau gelap dengan aroma khas susu, sedangkan rasa *biscuit* taraf perlakuan terbaik (P3) ini adalah rasa manis dengan after taste rasa sedikit pahit. *Biscuit* taraf perlakuan terbaik (P3) memiliki tekstur yang renyah.
3. Hasil analisis uji kimia yang dilakukan pada *biscuit* perlakuan terbaik (P3) didapatkan kandungan produk *biscuit* dalam 100 gram yaitu protein 9,5 gram, lemak 20,9 gram, karbohidrat 62 gram, energi 474,66 kkal, Fe 44 ppm dan total karoten 66,3 µg. dari hasil analisis uji kimia tersebut diketahui dalam 100 gram *biscuit* taraf perlakuan terbaik (P3) telah memenuhi kecukupan energi dan zat gizi makanan selingan untuk remaja putri anemia usia 13-15 tahun dengan takaran saji 50 gram/saji.

B. Saran

1. Uji kimia pada penelitian ini hanya dilakukan pada *biscuit* perlakuan terbaik, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kadar mutu kimia dan nilai energi *biscuit* setiap perlakuan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki proses penepungan daun kelor agar menghasilkan tepung daun kelor yang lebih halus sehingga tekstur *biscuit* substitusi pasta labu kuning dan tepung daun kelor yang dihasilkan tidak mengalami penurunan tingkat kesukaan dengan menggunakan ayakan yang memiliki ukuran mesh lebih kecil dari 60 mesh.