**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Dengan dilakukan penambahan tepung daun kelor pada biskuit labu kuning dapat meningkatkan kadar zat besi, dimana zat besi adalah salah satu komponen terpenting bagi penderita anemia. Sehingga penambahan daun kelor tersebut sangat penting untuk membantu penderita anemia.

Pada uji organoleptik, secara keseluruhan dapat diterima dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah pada perlakuan P1.

Perlakuan terbaik dalam biskuit labu kuning dengan penambahan daun kelor adalah P1 yaitu dengan konsentrasi daun kelor sebesar 15% karena memiliki nilai Nh tertinggi sebesar 0.897.

Berdasarkan uji kruskall wallis, tidak ada pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur biskuit labu kuning.

1. **Saran**
   * + 1. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan biskuit labu kuning degan penambahan tepung kelor
       2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan prosedur pengolahan tepung daun kelor sehingga dapat menghasilkan biskuit yang tidak menimbulkan rasa pahit dan merusak nilai gizi
       3. Untuk memperbaiki rasa biskuit yang cenderung pahit maka diperlukan proses enzimatis atau fermentasi pada daun kelor sehingga dapat mengurangi rasa pahit.