BAB VI

KESIMPULAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dari hasil analisis subjektif terhadap es krim yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap mutu warna hijau pucat-hijau pekat, mutu aroma beraroma susu-agak beraroma kelor, mutu tekstur lembut – kasar, mutu rasa sedikit manis kelor pekat –manis rasa kelor dan penerimaan keseluruhan netral - suka.
2. Dari hasil mutu kimia terhadap es krim yang dihasilkan yaitu kadar zat besi (Fe) berkisar antara 4,22 – 7,64 mg/L.
3. Dari Hasil penelitian yang dilakukan Es krim dengan konsentrasi penambahan tepung kelor terbaik adalah es krim kelor dengan penambahan 2% tepung kelor menghasilkan es krim terbaik yang paling disukai panelis baik dari segi mutu warna, mutu tekstur, mutu aroma, mutu rasa, penerimaan keseluruhan dengan kadar Fe 5,55 mg/L
4. Es krim kelor dengan penambahan konsentrasi tepung kelor berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik meliputi mutu warna 1,07 – 2,63 (Hijau pucat-hijau pekat), mutu aroma 1,53 – 2,57 (beraroma susu-agak beraroma kelor), mutu tekstur 2,11 - 2,99 (Lembut – Kasar), mutu rasa 1,41 – 2,47 (sedikit manis kelor pekat –manis rasa kelor) dan penerimaan keseluruhan 1,57 – 2,64 (netral - suka) dan tidak berpengaruh nyata pada kadar zat besi (Fe) berkisar antara 4,22 – 7,64 mg/L.

B. SARAN

Adapun saran yang diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan dengan adanya produk es krim kelor ini bisa dijadikan sebagai acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan penggunaan tanaman kelor dan tepung kelor menjadi olahan makanan, minuman atau cemilan yang memenuhi kebutuhan zat besi bagi tubuh.
2. Diharapkan masyarakat dapat membuat produk es krim dengan penambahan tepung kelor ini dengan melihat hasil es krim terbaik meliputi mutu organoleptik maupun nilai gizi Fe nya
3. Pada penelitian ini hanya menghitung nilai gizi Fe pada es krim diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat menghitung nilai gizi protein dan lemak pada es krim.
4. Penelitian ini memiliki kelemahan dikarenakan hasil Fe yang mengalami eror dan dilakukan pengulangan sebaiknya uji lab dilaksanakan dengan lebih teliti.