

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

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

1. *Dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor yang berpengaruh nyata terhadap uji mutu organoleptik meliputi warna, rasa , aroma, tekstur, dan tingkat penerimaan keseluruhan.
2. Hasil analisis subjektif terhadap *Dimsum* dengan penambahan tepung daun kelor yang dihasilkan yaitu tingkat mutu terhadap rasa 2,86-1,46 (gurih – gurih Pahit), warna 2.81-1-33 (hijau muda-hijau pekat), aroma 2.47-1.44 (tidak langu – langu), tekstur *dim sum* antara 2.67-1.52 (kenyal lembut - kenyal agak kasar), dan penerimaan keseluruhan 2,71-1.1,40 (suka-tidak suka).
3. Hasil uji kadar zat besi pada *dim sum* menunjukkan bahwa kadar zat besi terendah pada perlakuan 2 yaitu 5,83 mg dan kadar zat besi tertinggi pada perlakuan 4 yaitu 12,37mg.
4. Perlakuan terbaik pada *Dim sum* dengan penambahan tepung daun Kelor 2,5% dengan kadar zat besi (Fe) 8,46 mg
5. *Dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor 2,5% dapat memenuhi kebutuhan Zat Besi (Fe) snack perhari pada remaja.

B. SARAN

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan membuat *dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor pada konsentrasi sebesar 2,5% sehingga menghasilkan rasa yang gurih dan tidak pahit, aroma yang tidak langu, dan tekstur yang kenyal dan lembut yang dapat menambah kesukaan terhadap panelis dari segi tekstur, aroma dan juga rasa.