

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Kue sus dengan substitusi terigu dan tepung daun kelor yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik dan mutu kimia meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu rasa, kadar zat besi (Fe), kapasitas antioksidan, dan kadar serat.
2. Berdasarkan hasil analisis subyektif terhadap kue sus yang dihasilkan rata – rata tingkat kesukaan terhadap rasa sebesar 3,52 – 4,43 (suka), tekstur sebesar 3,20 – 4,37 (suka), aroma sebesar 3,00 – 4,31 (netral – suka), warna 3,07 – 4,33 (netral – suka), penerimaan secara keseluruhan 3,23 – 4,38 (netral – suka), mutu rasa 1,79 – 2,26 (manis agak gurih), mutu warna 1,13 – 2,99 (hijau muda – hijau tua).
3. Berdasarkan hasil analisis obyektif terhadap kue sus yang dihasilkan rata – rata kadar zat besi (Fe) yakni 0,82 – 1,23 mg/100g, kapasitas antioksidan yakni 0,010 – 0,020%, dan kadar serat yakni 2,597 – 3,757%, masing – masing analisis obyektif terhadap kue sus menunjukkan peningkatan tiap perlakuannya.
4. Perlakuan terbaik kue sus dengan perlakuan substitusi tepung daun kelor 3% : terigu 97% (P1) paling disukai dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, penerimaan secara keseluruhan, mutu rasa, dan mutu warna, dengan kadar

zat besi (Fe) sebesar 0,82 mg/100g, kapasitas antioksidan sebesar 0,010%, dan serat sebesar 2,597%.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, disarankan agar dapat memodifikasi kue sus dengan substitusi tepung daun kelor 3% : terigu 97% ke dalam adonan kue sus, dapat juga dengan penambahan bahan pangan lainnya yang mengandung vitamin dan mineral yang dapat menambah kesukaan konsumen dari segi organoleptik (rasa, tekstur, aroma, dan warna).
2. Diharapkan dapat membuat varian filling atau isian vla yang lebih beragam terhadap produk kue sus tepung kelor dengan menggunakan bahan makanan yang mengandung fruktosa, asam askorbat (vitamin C), asam klorida dan asam amino yakni buah – buahan diantaranya yakni apel, anggur, semangka, pisang, strawberry, jeruk dan lain sebagainya sehingga kue sus tepung kelor tetap memiliki kadar serat pangan yang tinggi tanpa menghambat penyerapan zat besi.