

BAB VI

SIMPULAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan yang telah dijabarkan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis organoleptik terhadap stik suna cekuh dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2,57-4,17 (netral-suka), tingkat kesukaan terhadap aroma 2,44-3,62 (tidak suka-suka), tingkat kesukaan terhadap tekstur 2,59-3,97 (netral-suka), tingkat kesukaan terhadap rasa 2,39-3,76 (tidak suka-suka), tingkat kesukaan terhadap penerimaan keseluruhan 2,92-4,02 (netral-suka), tingkat kesukaan terhadap mutu rasa 2,19-2,83 (gurih pahit-gurih), tingkat kesukaan terhadap mutu aroma 2,31-2,98 (agak langu-tidak langu), tingkat kesukaan terhadap mutu warna 2,30-2,99 (coklat tua-coklat keemasan).
2. Hasil analisis mutu objektif terhadap stik suna cekuh dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) dihasilkan yaitu kadar air sebesar 1,33%-4,59%, dan kadar zat besi (Fe) sebesar 20,88 mg/100g – 35,32 mg/100g.
3. Berdasarkan uji statistika terdapat perbedaan mutu organoleptik dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada stik suna cekuh. Pada uji tingkat kesukaan terdapat perbedaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan dan pada uji mutu hedonik terdapat perbedaan terhadap mutu rasa, mutu aroma dan mutu warna serta kadar air dan kadar protein pada stik suna cekuh.

4. Perlakuan terbaik stik suna cekuh dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) terdapat pada perlakuan ketiga (P3) dengan karakteristik warna coklat keemasan dengan aroma tidak langu, dan rasa yang dihasilkan yaitu gurih. Dengan kadar air 2,61% dan kadar zat besi (Fe) 32,88 mg/100g.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan produk stik dengan penambahan tepung daun kelor pada kisaran konsentrasi optimal, yaitu sekitar 7,5% hingga 10%, guna memperoleh keseimbangan antara daya terima organoleptik dan peningkatan kandungan zat besi. Selain itu, perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan, seperti penambahan bahan penunjang atau teknik pengolahan tertentu, untuk mengurangi aroma langu dan rasa khas daun kelor pada konsentrasi tinggi agar tetap dapat diterima oleh konsumen.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut kandungan zat gizi lainnya yang terkandung pada produk stik.
3. Bagi masyarakat dan pelaku industri pangan, tepung daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi dalam pembuatan makanan selingan untuk meningkatkan nilai gizi, khususnya kandungan zat besi, sehingga berpotensi membantu dalam pencegahan anemia. Namun, penggunaanya perlu memperhatikan konsentrasi agar tidak menurunkan kualitas sensori produk.