

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Hasil analisis subyektif terhadap bakpao daun kelor yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,26 - 3,93 (netral - suka), tekstur 2,89 - 4,22 (netral - suka), aroma 2,87 - 4,25 (netral- suka), rasa 3,24- 3,66 (netral-suka), penerimaan secara keseluruhan 2,87 - 4,28 (netral- suka), mutu warna 1,07 - 1,93 (kuning -kuning kehijauan), mutu aroma 2,5- 2,9 (tidak langu)
2. Bakpao dengan karakteristik terbaik yaitu penambahan ekstrak cair daun kelor 4% v/b dengan karakteristik warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan secara keseluruhan disukai, mutu warna kuning kehijauan dan mutu aroma tidak langu dan hasil analisis objektif diperoleh kadar abu bakpao daun kelor yang dihasilkan yaitu 1,35%, kadar air yaitu 38,67%, kadar protein yaitu 6,83%, kadar lemak yaitu 3,21%, kadar karbohidrat yaitu 49.92% dan kapasitas antioksidan yaitu 23,74 mg/L GAEAC.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, bakpao daun kelor yang terbaik yaitu bakpao (P1) dengan penambahan ekstrak cair daun kelor 4% v/b dengan karakteristik warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan secara keseluruhan disukai, mutu warna kuning kehijauan dan mutu aroma tidak langu.