

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. *Pizza* daun kelor dengan penambahan konsentrasi daun kelor yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan secara keseluruhan serta uji mutu rasa dan mutu aroma
2. Hasil analisis subyektik terhadap *pizza* daun kelor yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,03 – 4,02 (netral - suka), aroma 2,61 – 3,58 (kurang suka – netral), rasa 2,6 – 4,03 (kurang suka – suka), tekstur 3,32 – 4,17 (netral – suka), mutu rasa 1,93 – 2,79 (tidak gurih – agak gurih), mutu aroma 1,61 – 2,76 (langu – agak langu) dan penerimaan secara keseluruhan 3,17 – 4,49 (kurang suka – suka)
3. Kadar zat besi (Fe) *pizza* daun kelor yang dihasilkan yaitu 45,67 – 164,21 mg/L, kadar protein *pizza* daun kelor yang dihasilkan yaitu 12,09 – 15,49% dan kadar air *pizza* daun kelor yang dihasilkan yaitu 49,28 – 51,84%
4. *Pizza* daun kelor dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu penambahan konsentrasi daun kelor sebanyak 10 gram per porsi dengan karakteristik mutu aroma tidak terlalu langu, mutu rasa agak gurih, warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan disukai

5. Satu porsi *pizza* perlakuan yang paling diterima secara organoleptic dengan penambahan konsentrasi daun kelor sebanyak 10 gram per porsi sebesar 175 gram mengandung air sebanyak 86,3 gram, zat besi (Fe) sebanyak 15,35 mg dan protein sebanyak 21,65 gram yang dapat memenuhi 85,3% kebutuhan zat besi dan 33,3% kebutuhan protein perhari untuk remaja putri.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, kadar air *pizza* daun kelor belum memenuhi persyaratan mutu *pizza* berdasarkan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar tekstur *pizza* lebih baik dan lebih disukai salah satunya dengan pengolahan daun kelor menjadi tepung sebagai bahan pembuatan *pizza*.
2. Untuk menutupi aroma dan rasa langu pada daun kelor sebaiknya ditambahkan bahan pangan lain seperti jahe serta lebih memperhatikan proses pemasakan daun kelor secara sempurna agar produk yang dihasilkan tidak memiliki aroma dan rasa yang langu.
3. Diharapkan dengan adanya produk *pizza* daun kelor ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat khususnya remaja putri agar mampu mengolah dan memanfaatkan daun kelor menjadi *pizza* yang dapat memenuhi kebutuhan zat besi dan protein.