

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh substitusi puree daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada tepung terigu terhadap daya terima keseluruhan cilok dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Cilok daun kelor dengan 5 perlakuan yaitu substitusi puree daun kelor 2,5%, 5%, 7,5%, 10% dan 12,5% berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan yang meliputi tekstur, warna, aroma, rasa dan daya terima keseluruhan serta berpengaruh nyata terhadap mutu tekstur, mutu warna, mutu aroma dan mutu rasa dari cilok daun kelor.
2. Hasil analisis subjektif yaitu uji organoleptik dari cilok daun kelor memperoleh hasil perlakuan terbaik pada cilok daun kelor perlakuan pertama dengan substitusi puree daun kelor pada tepung terigu sebanyak 2,5%
3. Hasil analisis objektif yaitu kadar zat besi (Fe) pada cilok daun kelor yang terbaik pada perlakuan pertama adalah 8,511 mg/100 gram dengan kapasitas antioksidan sebesar 8,44 mg/L GAEAC.
4. Cilok daun kelor yang paling diterima panelis adalah pada perlakuan pertama, sehingga untuk memenuhi kebutuhan zat besi (Fe) per hari pada dewasa muda yaitu 10 butir cilok daun kelor (17,022 mg/100 gram) untuk perempuan dan 5 butir (8,511 mg/100 gram) untuk laki-laki yang masing-masing dapat memenuhi sebanyak 94,56%.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini adalah

1. Disarankan untuk membuat cilok dengan menggunakan daun kelor adalah dengan menggunakan substitusi puree daun kelor sebanyak 2,5% dari total tepung terigu atau dapat diganti dengan menggunakan tepung daun kelor untuk mendapatkan kandungan zat besi (Fe) dan antioksidan yang lebih tinggi.
2. Cilok daun kelor diharapkan dapat menjadi pangan fungsional dan dikonsumsi oleh masyarakat.