## **BAB VI**

## SARAN DAN KESIMPULAN

## A. Simpulan

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

- Hasil uji oorganoleptik terhadap tahu walik daun kelor yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap tekstur 2,09 3,74 (tidak suka suka), rasa 2,42 4,61 (tidak suka sangat suka), warna 1,76 3,57 (tidak suka sangat suka), aroma 2,28 4,23 (tidak suka suka), mutu warna 1,17 3,00 (hijau tua hijau muda), mutu aroma 1,64 2,73 (agak langu tidak langu) dan penerimaan secara keseluruhan 2,22 4,69 (tidak suka sangat suka).
- 2. Hasil uji obyektif laboratorium menunjukan ada perbedaan yang nyata terhadap kadar zat besi (Fe) yaitu 1,381-3,895 mg/100 gram , kapasitas antioksidan yaitu 0,013- 0,023 mg/L GAEAC dan kadar air pada tahu walik pure daun kelor yaitu 38,30 58,70% sedangkan tidak ada perbedaan yang nyata terhadap kadar protein tahu walik dengan penambahan pure daun kelor yaitu 13,68 26,12% bb.
- 3. Tahu walik daun kelor dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu penambahan konsentrasi daun kelor sebanyak 10% per berat daging ayam giling dengan karakteristik mutu aroma tidak langu, mutu warna tidak terlalu pekat dan pucat, aroma, rasa, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan disukai.

## B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu:

- Diharapkan penelitian selanjutnya bisa melanjutkan penelitian mengenai modifikasi cemilan tahu walik dengan penambahan bahan pangan lokal jenis lain yang kaya akan kandungan gizi lainnya.
- Diharapkan dengan adanya produk tahu walik daun kelor ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat khususnya remaja putri agar mampu mengolah dan memanfaatkan daun kelor menjadi cemilan tahu walik yang

- dapat memenuhi kebutuhan zat besi dan protein terutama tahu walik pure daun kelor perlakuan kedua (P2) dengan penambahan daun kelor 10% per berat daging ayam.
- 3. Diharapkan penelitian selanjutnya bisa melanjutkan penelitian ini dengan menambahkan jumblah panelis lebih dari 30 orang atau mengurangi jumblah perlakuan sampel.