

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Cilok dengan berbagai macam perlakuan substitusi tepung daun kelor (5%, 10%, dan 15%) memberikan pengaruh yang signifikan terhadap daya terima konsumen mengenai variabel warna, aroma, rasa, dan tekstur cilok. Cilok substitusi tepung daun kelor yang cukup disukai oleh panelis adalah cilok dengan perlakuan tepung daun kelor 5%.
- 2) Substitusi tepung daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan zat besi cilok. Kandungan zat besi cilok substitusi tepung daun kelor 5% adalah sebesar 3,19 mg/100g.

7.2 Saran

- 1) Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan proses pemblansiran dahulu sebelum daun kelor ditepungkan sehingga dapat mengurangi aroma langu pada tepung daun kelor.
- 2) Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian pendahuluan untuk menentukan formulasi baru yang lebih tepat sehingga didapatkan tekstur cilok yang lebih padat.
- 3) Adanya penelitian lanjutan mengenai bahan makanan yang dapat mengurangi atau menutupi rasa pahit dari cilok substitusi tepung daun kelor sehingga dapat meningkatkan daya terima konsumen.