

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

- 1) Substitusi tepung daun kelor pada *flakes* memberikan perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik rasa dan aroma, namun tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik warna dan tekstur.
- 2) Kadar kalsium *flakes* dengan substitusi tepung daun kelor 0%; 5%; 10%; 15% dan 20% secara berturut-turut adalah $40,64 \pm 9,04$; $181,37 \pm 27,54$; $244,62 \pm 25,91$; $303,85 \pm 36,77$; dan $47,05 \pm 59,66$. Substitusi tepung daun kelor pada *flakes* memberikan perbedaan yang signifikan terhadap kadar kalsium. Kadar kalsium *flakes* semakin meningkat seiring dengan meningkatnya proporsi tepung daun kelor.
- 3) *Flakes* dengan substitusi tepung daun kelor sebanyak 5% merupakan produk *flakes* dengan hasil terbaik dengan kadar kalsium $181,37 \pm 27,54$.

7.2 Saran

- 1) Untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya dilakukan proses *blanching* pada pembuatan tepung daun kelor dan menambahkan bahan lain seperti vanili, perisa dan coklat untuk mengurangi aroma langu.
- 2) Perlu dilakukan uji kadar kalsium pada tepung daun kelor sebelum penelitian dilakukan. Hal ini dimaksudkan agar dapat diketahui tingkat perubahan kadar kalsium akibat proses pengolahan yang dilakukan.
- 3) Perlu dilakukan uji lanjutan mengenai kadar kalium dan asam amino.

- 4) Pada pembuatan produk *flakes* selanjutnya dapat dilakukan menggunakan mesin ekstruder sehingga dapat diperoleh hasil yang lebih seragam.
- 5) Sebaiknya pada pembuatan *flakes* menggunakan satu jenis oven yang sama sehingga dapat menghasilkan produk akhir *flakes* yang sama.
- 6) Dapat dilakukan penambahan bahan lain seperti susu. Penambahan susu dapat diberikan bersama dengan adonan, atau *flakes* dikonsumsi bersama dengan susu agar dapat meningkatkan kadar kalsium *flakes*.

