

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Penelitian berjudul “Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima *Crackers* Tepung Koro Pedang, Daun Kelor, dan Terong Belanda sebagai Alternatif *Snack* untuk Mencegah Anemia Remaja Putri” memiliki kesimpulan sebagai berikut.

- a. Perbedaan formulasi *crackers* tepung koro pedang, daun kelor, dan terong belanda memberikan pengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar protein ($p = 0,002$) dan kadar zat besi ($p = 0,006$).
- b. Perbedaan formulasi *crackers* tepung koro pedang, daun kelor, dan terong belanda tidak memberikan pengaruh ($p > 0,05$) terhadap kadar vitamin C ($p = 0,164$).
- c. Perbedaan formulasi *crackers* tepung koro pedang, daun kelor, dan terong belanda memberikan pengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap daya terima (uji organoleptik) pada parameter aroma ($p = 0,001$), tekstur ($p = < 0,001$), dan rasa ($p = < 0,001$).
- d. Perbedaan formulasi *crackers* tepung koro pedang, daun kelor, dan terong belanda tidak memberikan pengaruh ($p > 0,05$) terhadap daya terima (uji organoleptik) pada parameter warna ($p = 0,084$).
- e. *Crackers* formula 2 merupakan formulasi terbaik (tepung koro pedang 45 g, daun kelor 4 g, dan terong belanda 16 g) berdasarkan kandungan gizi dan uji organoleptik dengan nilai produktivitas (NP) tertinggi, yaitu 0,53.
- f. *Crackers* formula 2 termasuk ke dalam produk makanan yang memenuhi syarat klaim sumber protein dan tinggi zat besi berdasarkan perhitungan Acuan Label Gizi (ALG)/100 g, dengan takaran saji untuk sekali makan yaitu sebanyak 40 g yang mengandung 5,47 g protein, 6,64 mg zat besi, dan 0,0084 mg vitamin C.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi yang lebih lengkap pada *crackers* ini. Selain itu, diharapkan dapat melakukan uji daya simpan dan daya patah atau kekerasan sehingga umur simpan dan seberapa kuat ketahanan produk dapat ditentukan secara akurat. Pembuatan adonan sebaiknya diaduk dan diuleni menggunakan alat seperti *mixer* agar pencampuran bahan lebih merata. Terong belanda sebaiknya digunakan sebagai *toping*, misalnya selai. *Crackers* tepung koro pedang, daun kelor, dan terong belanda ini hanya berperan sebagai alternatif *snack* sumber protein, zat besi, dan vitamin C untuk pencegahan anemia sehingga perlu diimbangi konsumsi jenis pangan beragam dan bergizi seimbang untuk pemenuhan zat gizi harian remaja putri.