

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **VI. 1 Kesimpulan**

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Tahap-tahap pembuatan tepung daun kelor terdiri dari pemilihan daun kelor yang masih segar, pengeringan dengan oven, penghalusan dengan blender dan pengayakan.
- b. Tepung daun kelor yang dihasilkan mengandung 9,79% air, 10,4% abu, 30,9% protein, 5,33% lemak, 43,6% karbohidrat, 0,01% besi, dan 3,87% kalsium.
- c. Penetapan formula terendah tepung daun kelor didasarkan dari peraturan Badan POM (2011) tentang kalim zat gizi mikro produk pangan. Produk pangan dapat di klaim sumber zat gizi mikro apabila mengandung 15% AKG dan ini didapatkan melalui penambahan minimal 10 gram tepung daun kelor. Sedangkan penentuan batas maksimal didasarkan dari hasil uji *trial and error*. Hasil tersebut menunjukkan penambahan tepung daun kelor lebih dari 30 gram didapatkan hasil nugget tempe daun kelor yang bau langu sangat kuat dan timbulnya rasa pahit. Oleh karena itu batas maksimal yang digunakan 30 gram. Sehingga pada penelitian ini ditetapkan formulasi nugget tempe daun kelor ditambahkan sebesar F1 dengan penambahan 30 gram tepung daun kelor, F2 dengan penambahan 20 gram tepung daun kelor, F3 dengan penambahan 10 gram tepung daun kelor.
- d. Hasil uji mutu hedonik didapatkan dengan rentang warna coklat sampai kuning keemasan, aroma berada pada kisaran biasa sampai dengan harum, rasa berada pada kisaran hambar sampai dengan gurih, dan tekstur berkisar pada cukup empuk sampai dengan empuk. Hasil uji hedonik didapatkan formula yang disukai adalah F3.

- e. Kandungan gizi nugget tempe daun kelor adalah 93 % air, 1,93 % abu, 16,20 % protein, 9,88 % lemak, 71,9 % karbohidrat, 969,06 % kalsium, dan 28,95 % zat besi.

## VI.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi nugget tempe daun kelor ini. Pada penelitian ini juga memiliki keterbatasan seperti sulitnya mendapatkan daun kelor yang segar, dan juga kurangnya tersedia tanaman kelor untuk diproduksi dalam jumlah yang banyak. Sebaiknya daun kelor ditanam sendiri untuk mendapatkan hasil daun dengan kualitas baik dan banyak, untuk memenuhi kebutuhan produksi. Sampel yang digunakan untuk uji penerimaan konsumen sebaiknya sesuai dengan takaran saji agar dapat melihat daya terima konsumen keseluruhan.

