

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik terhadap tingkat kesukaan warna rerata 4,20, rasa rerata 4,10, aroma rerata 3,90, tekstur 4,20 pada puding daun kelor dan kacang kedelai yaitu perlakuan F1 (30%:15%). Hasil uji mutu hedonik tingkat kesukaan terhadap warna hijau muda rerata 4,70, rasa manis rerata 4,07, aroma agak terasa daun kelor dan kacang kedelai rerata 4,20, dan tekstur lembut rerata 4,10 pada puding daun kelor dan kacang kedelai yaitu perlakuan F1 (30%:15%).
2. Formula terbaik berdasarkan hasil penelitian yakni puding dengan substitusi 30% daun kelor dan 15% kacang kedelai (F1).
3. Hasil analisis kandungan gizi formula terbaik puding daun kelor dan kacang kedelai yakni kadar abu 0,83%, kadar air 78,6%, kadar karbohidrat 30gr, kadar lemak 0,05gr, kadar protein 4,55gr, kadar serat 5,97gr, dan kadar zat besi (Fe) 20,1mg.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian yang telah dilakukan, yaitu:

1. Hasil penelitian dilihat dari pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan zat gizi yakni daun kelor yang jarang dikonsumsi masyarakat dan kacang kedelai yang kemudian diolah dengan inovasi berupa pembuatan puding yang

kaya akan kandungan gizi dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat terutama para remaja.

2. Kandungan gizi puding daun kelor dan kacang kedelai dengan penambahan 30% daun kelor dan 15% kacang kedelai dapat dijadikan sebagai makanan tambahan sumber atau tinggi zat besi.

5.3 Saran

Saran pada penelitian ini adalah:

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat menambahkan variasi pada bahan baku yang aman dan kaya akan sumber kandungan gizi lainnya yang dapat menambah cita rasa pada puding.
2. Disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk dapat melihat pengaruh pemberian puding daun kelor dan kacang kedelai dalam jangka waktu tertentu untuk melihat keefektifitasannya.