

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta uji statistik yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penyelenggaraan makanan di panti asuhan dikelola secara swadaya dengan jumlah 2 orang tenaga pengolah makanan.
2. Berdasarkan penilaian subyektif terhadap sifat fisik produk bola-bola tahu kelor dengan formulasi yang paling disukai yaitu perlakuan B(10%) memiliki warna kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua(++), rasa sangat gurih, aroma sangat khas tahu dan tekstur sangat lembut.
3. Berdasarkan penilaian uji organoleptik terhadap produk bola-bola tahu kelor dengan formulasi yang paling disukai yaitu perlakuan B(10%) dengan rata-rata warna sebesar 3,04, rasa 3,44, aroma 3,28 dan tekstur 3,56.
4. Penilaian dengan metode *Comstock* menunjukkan adanya peningkatan daya terima dari 61,1% menjadi 100% dan berdasarkan uji statistik *Mann Whitney* ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima responden pada menu makanan dengan menggunakan lauk nabati bola-bola tahu kelor.

B. Saran

1. Untuk meningkatkan tingkat kesukaan terhadap warna disarankan untuk tidak mencacah daun kelor sehingga penampilan daun kelor lebih menarik.
2. Perlu ketepatan waktu dalam proses penggorengan agar supaya matang secara merata dan memiliki tekstur yang lebih lembut.