

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sifat fisik nugget temlor

Terdapat pengaruh terhadap sifat fisik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor. Semakin banyak campuran daun kelor yang ditambahkan maka hasilnya semakin terlihat jelas warna bintik hijau tua, aroma semakin langu, rasa semakin pahit dan tekstur semakin kasar.

2. Sifat organoleptik nugget temlor

Tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap sifat organoleptik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Nugget temlor yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur oleh panelis adalah produk dengan perlakuan 98% : 2%.

3. Kadar zat besi nugget temlor

Tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kadar zat besi dengan variasi campuran tempe dan daun kelor pada ke empat perlakuan karena nilai $p > 0,05$ yaitu 0,370.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi nugget temlor B dengan campuran daun kelor sebanyak 2% dapat dikembangkan karena memiliki warna, rasa aroma dan tekstur yang disukai dan memiliki kadar zat besi tertinggi yaitu sebanyak 13,78% dari kecukupan pada wanita usia 19-49 tahun.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan variabel penelitian zat gizi lainnya selain kadar zat besi yaitu serat pangan.
3. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dalam penggunaan daun kelor tidak di cincang akan tetapi dihaluskan menggunakan blender agar percampuran daun kelor lebih homogen.