

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil sifat fisik odeng dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu semakin banyak pencampuran tepung daun kelor, maka warna produk odeng yang dihasilkan semakin hijau pekat, aroma khas langu, rasa gurih berkurang dan cenderung pahit, serta tekstur semakin berkurang kekenyalannya atau keras.
2. Hasil sifat organoleptik odeng dengan penambahan tepung daun kelor yang paling disukai yakni perlakuan B dengan variasi pencampuran tepung daun kelor 15% dan ikan kembung 85% berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur dalam uji tingkat kesukaan.
3. Hasil kadar protein odeng yaitu semakin banyak presentase pencampuran tepung daun kelor maka semakin tinggi kadar protein yang dihasilkan. Meskipun hasil rata-rata uji statistik kadar protein tidak berbeda jauh signifikan akan tetapi kadar protein meningkat di setiap perlakuan. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan D dengan hasil 12,59 % per 100 g odeng.
4. Hasil kadar zat besi odeng yaitu semakin banyak presentase pencampuran tepung daun kelor maka semakin tinggi kadar zat besi

yang dihasilkan. Kadar zat besi tertinggi terdapat pada perlakuan D dengan hasil 12,52 mg per 100 g odeng.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik, kadar protein, dan kadar zat besi produk odeng yang dapat dikembangkan adalah produk odeng dengan perlakuan B, dengan variasi pencampuran tepung daun kelor 15% dan ikan kembung 85%.
2. Diharapkan adanya modifikasi cara penyajian pada odeng dengan penambahan tepung daun kelor untuk tetap bisa dikonsumsi tanpa mengurangi nilai gizi protein dan zat besi yang terkandung didalamnya.
3. Diharapkan penelitian selanjutnya memilih tepung daun kelor komersial yang sudah mengalami proses *blanching* untuk mengurangi rasa pahit dan aroma langu yang dihasilkan.
4. Diharapkan penelitian selanjutnya memperhatikan perbandingan variasi tepung daun kelor yang akan digunakan pada produk.