

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 (Kue Talam Labu Kuning + 30 gr Tepung Daun Kelor) adalah formula yang paling disukai oleh panelis dibandingkan F2 (Kue Talam Labu Kuning + 60 gr Tepung Daun Kelor) dan F3 (Kue Talam Labu Kuning + 90 gr Tepung Daun Kelor). F1 memiliki karakteristik warna hijau pekat, aroma harum, rasa manis, serta tekstur empuk.
2. Kandungan zat gizi pada kue talam labu kuning adalah kadar Natrium dari F0 (Formula Kue Talam Labu Kuning tanpa penambahan Tepung Daun Kelor) hingga F3 (Kue Talam Labu Kuning + 90 gr Tepung Daun Kelor) mengalami peningkatan. Kadar Kalsium dari F0 (Formula Kue Talam Labu Kuning tanpa penambahan Tepung Daun Kelor) hingga F3 (Kue Talam Labu Kuning + 90 gr Tepung Daun Kelor) mengalami peningkatan. Kadar Kalium dari F0 (Formula Kue Talam Labu Kuning tanpa penambahan Tepung Daun Kelor) hingga F3 (Kue Talam Labu Kuning + 90 gr Tepung Daun Kelor) mengalami peningkatan. Kadar Vitamin A dari F0 – F3 mengalami peningkatan.
3. Formula terpilih diantara ketiga perlakuan adalah F1 (Kue Talam Labu Kuning + 30 gr Tepung Daun Kelor). F1 ditetapkan menjadi formula terpilih berdasarkan total skor uji hedonik sebesar 24,00. Dengan hasil uji zat gizi Kalsium sebesar 292,39 mg, kadar Kalium sebesar 1.45,74 mg, kadar Natrium sebesar 133,81 mg dan kadar Vitamin A sebesar 3,7580 %.

6.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya disarankan pemberian produk olahan Kue Talam Labu Kuning yang diperkaya dengan tepung daun kelor kepada lansia sebagai pencegahan penyakit hipertensi.
2. Produk Kue Talam Labu Kuning yang diperkaya dengan Tepung Daun Kelor yang dihasilkan belum memenuhi SNI Kue Talam Labu Kuning, belum ditemukan sesuai kadar air dan kadar lemak dengan syarat mutu karena tidak ada menguji zat gizi kadar air dan kadar lemak dan perlu dilakukan penyesuaian kembali terhadap formula Kue Talam Labu Kuning yang dibuat.
3. Sebaiknya ditambahkan bahan perisa lain dalam produk Kue Talam Labu Kuning yang diperkaya dengan Tepung Daun Kelor supaya bisa membuat rasa pahit sedikit berkurang dan aroma yang tidak terlalu langu.
4. Untuk penelitian selanjutnya, dalam pembuatan produk kue talam labu kuning yang diperkaya dengan tepung daun kelor, mengganti bahan pemanis (gula pasir) dengan yang lebih rendah kalori seperti gula aren.
5. Diperlukan adanya analisis zat gizi (Makro) seperti protein, karbohidrat, lemak untuk mendukung lansia yang beresiko hipertensi sebelum diintervensi langsung kepada kelompok sasaran.