

BAB VI: KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk klepon dilakukan dengan 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (ekstrak bit 1,4%), F2 (ekstrak bit 2,8%), dan F3 (ekstrak bit 4,2%).
2. Hasil uji organoleptik klepon ekstrak bit diluar formula kontrol diperoleh bahwa F1 memiliki tingkat skor kesukaan paling tinggi dengan karakteristik warna terang, aroma harum, rasa manis, dan tekstur lembut.
3. Hasil uji kandungan gizi di luar formula kotrol diperoleh bahwa F1 merupakan formula dengan total kandungan zat gizi terbaik.
4. Formula terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan tetap meninjau kandungan zat gizinya adalah F1 dengan formulasi ekstrak bit 1,4%.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan belum sesuainya kadar air, lemak dengan syarat mutu kue basah serta flavonoid yang sangat rendah dan aktivitas antioksidan yang sedang, sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya adanya penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat agar dapat memenuhi syarat mutu serta kebutuhan flavonoid untuk mencegah hipertensi pada produk klepon.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperhatikan suhu pengolahan produk sesuai dengan suhu optimal agar kandungan zat gizi yang terkandung pada produk tidak rusak.

3. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi klepon ekstrak bit sebagai camilan untuk mencegah hipertensi sebelum diintervensi kepada kelompok sasaran.

