

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Semakin banyak proporsi tepung kelor kadar protein juga meningkat disertai dengan peningkatan kadar vitamin C meskipun penambahan dalam tiap taraf perlakuan sama yakni sebesar 10%
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kelor dan penambahan selai jambu dapat memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur, pada rasa didapatkan hasil P value sebesar 0,043 dan pada tekstur didapatkan hasil 0,000
3. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P2 (substitusi tepung kelor sebanyak 30% dan penambahan selai jambu sebanyak 10%) dengan N_h (0,624)

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai mengurangi rasa yang sedikit pahit dari tepung kelor
2. Memperhatikan proses pemanggangan dengan baik agar tidak hangus dikarenakan warna bolu yang coklat

