

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Substitusi daun kelor pada substitusi ekado ikan cakalang memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, nilai energi, kadar Fe, dan kadar vitamin C, namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar karbohidrat.
2. Substitusi daun kelor pada ekado ikan cakalang memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aroma, namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, tekstur, dan rasa.
3. Substitusi daun kelor pada ekado ikan cakalang pada taraf perlakuan P2 dengan proporsi 80% ikan cakalang dan 20% daun kelor adalah taraf perlakuan terbaik dalam produk ekado ikan cakalang dan daun kelor sebagai makanan selingan remaja putri.

B. Saran

1. Ekado pengembangan pada taraf perlakuan P2 dengan proporsi 80% ikan cakalang dan 20% daun kelor dapat menjadi produk suplementasi gizi sebagai alternatif upaya pencegahan dan penanggulangan anemia bagi wanita usia subur dengan kadar protein dan zat besi yang telah mencukupi standar Permenkes No 51 Tahun 2016 akan tetapi kadar vitamin C belum mencukupi standar, sehingga pada saat mengonsumsi dimsum ikan cakalang dan daun kelor dikonsumsi bersama makanan sumber vitamin C seperti jeruk, jambu biji, dll.