BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kadar zat besi pada donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor tertinggi terdapat pada formulasi F3 3.30% mg dan terendah pada formulasi F1 2.53 mg.
2. Daya terima uji organoleptik donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor berdasarkan warna yang disukai adalah formulasi F1 dengan dengan rata-rata 3.50.
3. Daya terima uji organoleptik donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor berdasarkan rasa yang disukai adalah formulasi F2 dengan nilai rata-rata 3.63.
4. Daya terima uji organoleptik donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor berdasarkan tekstur yang disukai adalah formulasi F1 dan F2 dengan nilai rata-rata 3.37.
5. Daya terima uji organoleptik donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor berdasarkan aroma yang disukai adalah formulasi F2 dengan nilai rata-rata 3.37.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

6. Formulasi yang disukai dengan hasil daya terima organoleptik donat mocaf dengan penambahan tepung daun kelor pada formulasi (F0, F1, F2, dan F3), diketahui bahwa formulasi F1 merupakan yang paling disukai oleh panelis dari aspek warna dan tekstur, sedangkan pada formulasi F2 disukai oleh panelis dari aspek rasa, tekstur, dan aroma.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti memberikan saran kepada:

1. Bagi peneliti selanjutnya

   Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk tidak mengembangkan lagi donat mocaf dengan diperkaya tepung daun kelor. Kemudian dicoba dengan mempertimbangkan penambahan bahan pangan lain yang berpotensi meningkatkan daya terima donat mocaf daun kelor, baik dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna sehingga menghasilkan produk yang diterima oleh panelis atau konsumen.

2. Bagi Masyarakat

   Hasil penelitian ini diharapkan untuk dapat meningkatkan kesadaran Masyarakat mencoba berinovasi dalam menciptakan produk makanan sehat dengan kombinasi bahan lokal yang bernilai gizi tinggi namun tetap mempertahankan cita rasa, tekstur, dan aroma yang disukai konsumen dengan memilih dan mengembangkan produk berbasis mocaf dan tanaman lokal seperti daun kelor, masyarakat turut serta dalam mendukung ketahanan pangan