## **BAB V**

## KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1. Berdasarkan uji organoleptik menggunakan metode ANOVA penambahan tepung daun kelor tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, dan tekstur tetapi hanya berpengaruh terhadap rasa dawet dan sampel yang paling banyak disukai yaitu pada penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 gr.
- 2. Pada sampel dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 gr terdapat kandungan protein sebesar 9,88%, kandungan karbohidrat sebesar 72,57%, kandungan lemak sebesar 17,13%, dan kandungan vitamin c sebesar 0,0086%.
- 3. Terdapat kandungan antioksidan flavonoid sebesar 42,62% pada penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 gr.

## 5.2. Saran

 Fokus melakukan penelitian maupun pengembangan terhadap produkproduk makanan dan minuman khas Indonesia karena sampai sekarang belum ada SNI dari produk-produk pangan Indonesia seperti dawet, klepon, kue lumpang, gandus, lupis, apem, dll.