

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil data penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Temperature pemanggangan berpengaruh terhadap kadar air pada roti daun kelor. Temperature pemanggangan 175°C akan menghasilkan kadar air yang lebih rendah dibandingkan temperature pengovenan 150°C.
2. Variasi konsentrasi tepung daun kelor berpengaruh terhadap hasil uji organoleptic yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Konsentrasi tepung daun kelor yang terlalu tinggi akan menyebabkan warna roti menjadi hijau gelap, tekstur roti yang kasar, aroma yang tidak wangi dan rasa roti yang pahit.
3. Variasi konsentrasi tepung daun kelor berpengaruh terhadap analisa kimia roti daun kelor yang meliputi analisa kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan vitamin C. Penambahan tepung daun kelor dapat menurunkan kadar air dan abu. Selain itu, penambahan tepung daun kelor juga dapat meningkatkan nilai gizi pada roti berupa protein, karbohidrat, lemak dan vitamin C.
4. Roti daun kelor yang paling disukai adalah roti dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 2,5% pada temperature pengovenan 175°C. sedangkan roti daun kelor yang paling tinggi gizi nya adalah roti dengan konsentrasi tepung daun kelor sebanyak 10%.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan uji lanjut mengenai kandungan vitamin dan mineral yang terkandung dalam roti daun kelor secara lebih terinci.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penambahan tepung daun kelor dengsn variasi ukuran partikel tepung daun kelor yang berbeda pada pembuatan roti.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai fortifikasi tepung daun kelor pada pembuatan pangan lainnya, agar kandungan gizinya bertambah