

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kandungan gizi
 - a. Stik keju F1 (0%) mengandung 39,65% lemak; 0,06% vitamin C dan 6,78% protein.
 - b. Stik keju F2 (5%) mengandung 34,40% lemak; 0,13% vitamin C dan 9,48% protein.
 - c. Stik keju F3 (25%) mengandung 40,68% lemak; 0,36% vitamin C dan 15,38% protein.
 - d. Stik keju F4 (45%) mengandung 38,34% lemak; 0,70% vitamin C dan 15,51% protein.
 - e. Stik keju F5 (65%) mengandung 33,41% lemak; 1,12% vitamin C dan 15,71% protein.
2. Penambahan tepung daun kelor berpengaruh terhadap kandungan vitamin C dan protein dalam stik keju. Semakin banyak penambahan tepung daun kelor, kandungan vitamin C dan protein semakin meningkat. Sedangkan pada lemak, penambahan tepung daun kelor tidak terlihat pengaruhnya dikarenakan proses pembuatan stik keju yang menggunakan proses penggorengan.
3. Penambahan tepung daun kelor berpengaruh terhadap karakteristik stik keju dengan parameter warna, aroma, rasa dan tekstur. Semakin banyak penambahan tepung daun kelor maka warna stik keju akan berwarna hijau pekat, aromanya langu, rasa agak pahit dan tekstur yang kurang renyah.
4. Stik keju terpilih adalah stik keju formula F2 dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 5%.
5. Aktivitas antioksidan pada stik keju terpilih (F2) yaitu sebesar 5,1460%.

5.2 Saran

Dalam penelitian ini, pengeringan daun kelor masih kurang optimal karena hanya mengandalkan suhu ruang yang mengakibatkan kadar air produk stik keju bertambah. Penulis menyarankan untuk melakukan pengeringan dengan menggunakan metode *freeze drying* agar kandungan air bahan dapat lebih kecil dan zat gizi dalam bahan tetap terjaga. Stik keju dengan penambahan tepung daun kelor yang banyak memiliki aroma yang langu. Untuk mengurangi aroma langu ini caranya adalah daun kelor harus di-*blanching* terlebih dahulu dalam air panas untuk menginaktifkan enzim dan membunuh mikroba sebelum dilakukan pengeringan sehingga dapat mengurangi aroma langu stik keju dengan substitusi tepung daun kelor.

Kadar protein formula stik keju tanpa penambahan tepung daun kelor cukup rendah, sehingga penulis menyarankan untuk menambahkan kadar keju pada formula stik keju dengan atau tanpa penambahan tepung daun kelor untuk meningkatkan kadar protein.

Pada analisis protein, terdapat kesalahan karena *human error* dalam analisis kadar protein dengan menggunakan spektrofotometri yang menyebabkan pembacaan konsentrasi yang terganggu. Penulis menyarankan sampel yang dipakai untuk analisis harus berkonsentrasi analit yang rendah dengan cara pengenceran sampel.