

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil mutu fisik klepon yang paling disukai dari 3 perlakuan yaitu perlakuan A dengan penambahan tepung kacang hijau 10 gr dan bayam merah 60 gr dari segi warna nilai rata – ratanya 4,00 kategori sangat suka, segi tekstur dengan nilai rata – rata 3,88 kategori sangat suka, segi rasa dengan nilai rata – rata 4,02 kategori sangat suka dan segi aroma dengan nilai rata – rata 3,77 kategori sangat suka.
2. Selanjutnya hasil mutu kimia klepon dalam 100 gr yang paling disukai yaitu perlakuan A dengan penambahan tepung kacang hijau 10 gr dan bayam merah 60 gr kadar proteinnya yaitu 5,39%, kadar serat kasar 1,52%, kadar zat besi 1,57 mg dan kadar kalsium 14,95 mg.

B. Saran

1. Disarankan klepon yang mengandung zat besi 1,57 mg dalam 100 gr dengan penambahan tepung kacang hijau 10 gr dan bayam merah 60 gr yang bermanfaat bagi kesehatan ibu hamil dan menyusui, remaja putri, masa pertumbuhan anak serta membantu meningkatkan energi dan metabolisme tubuh.
2. Disarankan klepon yang mengandung kalsium 14,95 mg dalam 100 gr dengan penambahan tepung kacang hijau 10 gr dan bayam merah 60 gr yang berfungsi membantu pembentukan tulang dan gigi pada anak, mengatur kontraksi otot, termasuk denyut jantung dan berperan dalam proses pembekuan darah.