

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perlakuan A (241 gram tepung beras ketan, 9 gram tepung daun kelor, dan 100 gram tepung kacang hijau) adalah formulasi favorit para panelis, dengan nilai rata-rata 4,23 untuk warna dan 4,18 untuk tekstur, dan rasa 4,23 dan aroma 4,14, sehingga menjadi formulasi terbaik sebagai alternatif camilan sehat.
2. Tingkat penerimaan terhadap bungkil akar kelapa terpengaruh ketika tepung kacang hijau dan tepung daun moringa digunakan sebagai pengganti berdasarkan aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma.

B. Saran

1. Menggunakan daun moringa dan kacang hijau sebagai bahan bahan untuk berbagai hidangan kaya nutrisi, diharapkan penelitian ini akan menghasilkan terobosan baru dalam pengolahan bahan makanan lokal.
2. Penelitian ini dapat dilanjutkan untuk menilai dampak penambahan daun kelor dengan variasi kacang hijau terhadap nilai gizi serta penerimaan produk.
3. Penelitian ini dapat dikembangkan dan disesuaikan untuk mengevaluasi pengaruh penggunaan produk berbasis daun kelor dengan variasi penambahan kacang hijau pada kelompok tertentu, seperti balita yang mengalami masalah gizi atau individu dengan kebutuhan gizi khusus.