

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Semakin meningkat konsentrasi daun kelor maka semakin menurun tingkat penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna.
2. Analisis formula *nugget* tempe yang paling disukai oleh panelis berdasarkan gabungan semua kategori, panelis lebih menyukai produk 435, dengan penambahan 285 gr tempe dan 15 gr daun kelor.
3. Nilai Gizi *Nugget* Tempe substitusi Daun Kelor pada perlakuan 435 dalam 100 gr *nugget* adalah energi 207,73 (kkal), protein 11,18 gr, lemak 5,23 gr, karbohidrat 30,42 gr, serat 1,56 gr, fosfor 129,18 mg, natrium 310,96 mg, kalium 207,86 mg, kalsium 52,21 mg, dan besi 1,60 mg.

B. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya, sebaiknya pada bentuk Nugget dibuat berbeda untuk membedakan produk.
2. Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tempe dan daun kelor menjadi *nugget* dengan perbandingan tempe 285 gr : daun kelor 15 gr sebagai nilai tambah ekonomi.
3. Aroma/bau langu pada daun kelor dapat dihilangkan dengan cara diblanching. *Blanching* adalah teknik memasak sayuran di dalam air atau uap dalam waktu yang singkat untuk mempertahankan tekstur, warnanya dan aroma yang tajam pada makanan.