

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui bahwa perlakuan proporsi tepung terigu, garut, dan kedelai serta penambahan bubuk campuran daun kelor dan bayam berinteraksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kekerasan/*hardness*. Namun, tidak berinteraksi nyata terhadap kadar lemak, kadar pati, kadar amilosa, dan kadar amilopektin.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisik, kimia, dan organoleptik adalah bagelen dengan proporsi tepung terigu 50% : tepung garut 25% : tepung kedelai 25% serta penambahan bubuk campuran daun bayam dan kelor 15% (A1B3). Karakteristik meliputi kadar air 11,63%, kadar abu 2,74%, kadar lemak 27,79%, kadar protein 11,34%, kadar karbohidrat 46,49%, kadar pati 41,00%, kadar amilosa 10,14%, kadar amilopektin 30,86%, kadar serat kasar 11,20%, aktivitas antioksidan 60,82%, volume pengembangan 81,01%, kekerasan/*hardness* 23,69%, dan porositas 54,33. Sedangkan uji organoleptik (skoring) menunjukkan rata-rata skor warna 2,08 (agak hijau kecoklatan), aroma 3,64 (agak harum khas daun / langu), tekstur 3,64 (sangat renyah), rasa 4,00 (agak terasa khas daun). Hasil analisis kalsium (Ca) 216 mg/100g, zat besi (Fe) 11,022 mg/100g, seng (Zn) 5,16 mg/100g, serta nilai kalori sebesar 437 kkal.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan uji analisis zat gizi mikro pada produk bagelen bagi peneliti selanjutnya.
2. Perlu dilakukan uji analisis kadar serat pangan pada produk bagelen bagi peneliti selanjutnya.