

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan jenis kerang darah, kerang hijau, keong sawah dan proporsi tepung tapioka dan *puree* daun kelor terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar pati, dan aktivitas antioksidan. Namun tidak ada interaksi yang nyata terhadap kadar vitamin C dan kekerasan (*Hardness*).
2. Hasil analisa perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan keong sawah dan proporsi tepung tapioka dan *puree* daun kelor (75 : 25). Adapun hasil yang diperoleh antara lain kadar air 50,14%, kadar abu 5,60%, kadar lemak 2,82%, kadar protein 9,84%, kadar karbohidrat 31,60%, kadar pati 24,50%, aktivitas antioksidan 53,75%, kadar vitamin C 0,18 mg/g, dan kekerasan 2311,31 g. Serta organoleptik menggunakan metode QDA rasa asin 3,50; rasa manis 1,87; rasa gurih 4,00; aroma gurih 3,53; warna hijau 4,30; warna coklat 2,30; kekenyalan 4,57; dan kekerasan 1,70.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji efektivitas pemberian siomay perlakuan keong sawah dan proporsi tepung tapioka dan *puree* kelor (75 : 25) pada anak usia sekolah (6-12 tahun) dengan mengukur perubahan status gizi anak.
2. Perlu dilakukan penemuan teknologi terbaru guna membantu melepas daging keong sawah dari cangkangnya agar lebih efisien.