

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung kelor berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kesukaan. Pelakuan terbaik terdapat pada perlakuan E, penambahan tepung kelor 12.5% dalam tepung jagung terhadap warna bubur jagung dengan nilai rata-rata 4,644 (sangat suka), tingkat kesukaan terhadap aroma bubur jagung adalah dengan nilai rata-rata 4,578 (sangat suka), dan tingkat kesukaan terhadap rasa bubur jagung adalah dengan nilai rata-rata 4,833 (sangat suka).

#### **5.2. Saran**

Penambahan tepung kelor sangat berpengaruh terhadap karakteristik bubur, yang perlu diperhatikan adalah jumlah tepung yang digunakan. Dalam menghasilkan bubur dengan karakteristik organoleptik yang disukai panelis, maka disarankan agar menggunakan penambahan tepung kelor 12,5% dengan tepung jagung 100 gram dalam pembuatan bubur jagung dan perlu dilakukan analisa kimia terhadap kandungan protein bubur jagung.