

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung daun kelor dengan formulasi yang berbeda terhadap kualitas kerupuk yang dihasilkan organoleptik ( Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna ) kerupuk substitusi tepung daun kelo.
2. Perlakuan terbaik dari substitusi tepung daun kelor terdapat pada perlakuan penambahan tepung daun kelor 15% berdasarkan uji organoleptik dengan nilai rata-rata dari Aroma (4,64), warna (4,68), tekstur (4,72) dan rasa (4,77). Kadar air yang terkandung dalam perlakuan penambahan tepung kelor 15 % sebesar 6,71% dan vitamin C sebesar 0.079%.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas maka disarankan bahwa:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk melihat kadar lemak, dan protein pada kerupuk dengan substitusi tepung daun kelor dengan formulasi tepung kelor yang berbeda.