

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Pemberian Fortifikasi tepung kelor pada tepung jagung yang berbeda, berpengaruh terhadap nilai gizi tortila.
2. Perlakuan pemberian fortifikasi tepung kelor 1% (B) mampu menghasilkan rerata warna dan aroma tortila tertinggi yakni 4,5. Sedangkan uji protein terdapat pada perlakuan fortifikasi tepung kelor 3% (D) dengan nilai rata-rata tertinggi 31,15 %.

5.2. Saran

1. Untuk meningkatkan kandungan kadar protein pada tortila dapat menggunakan fortifikasi penambahan tepung kelor 3% terhadap tepung jagung sehingga disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk melihat kandungan sifat kimia lainnya pada tortila.