

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Ada pengaruh daya terima pada parameter rasa dan tekstur sedangkan pada parameter warna dan aroma tidak ada pengaruh terhadap kroket ubi banggai isi ikan katombo dan kelor.
2. Kandungan gizi pada formulasi dengan perbandingan ubi banggai 60 gram, ikan katombo 25 gram dan kelor 15 gram yaitu protein sebanyak 11,723%, karbohidrat 11,612 mg, kadar zat besi (fe) 1,177 mg dan kadar vitamin C 16,814 mg.

#### **B. Saran**

Perlu analisis kandungan gizi lebih lengkap dan dikreasikan dengan pangan lokal lainnya, seperti bavoa dan rono dange khas Sulawesi Tengah