

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi dalam pembuatan keripik dilakukan dengan penambahan *puree* pisang ambon dan tepung daun kelor dengan tiga jenis perlakuan masing-masing berjumlah F1 (95:5%), F2 (90%:10%), dan F3 (85%:15%)
3. Kandungan gizi pada tiga formulasi keripik yaitu kadar air dan karbohidrat pada formula F1, F2 dan F3 yang tertinggi adalah formula F1 dan terendah adalah formula F3. Kadar abu, protein, lemak dan zat besi pada formula F1, F2 dan F3 yang tertinggi adalah formula F3 dan terendah adalah formula F1.
4. Daya terima keripik semua formula F1, F2 dan F3 pada atribut warna, aroma, rasa dan tekstur menunjukkan bahwa skor penerimaan tertinggi untuk semua atribut terdapat pada formula F1 dengan penambahan *puree* pisang ambon sebanyak 95 gram dan tepung daun kelor sebanyak 5 gram.
5. Hasil perhitungan kontribusi zat gizi keripik terhadap AKG perempuan 19-29 Tahun dalam penelitian ini telah memenuhi kebutuhan gizi sebagai makanan selingan yaitu 10-20% dengan jumlah penyajian 100g/hari yang terdiri dari 100 keping keripik untuk dikonsumsi 5 kali sehari. Kebutuhan tersebut akan meningkat pada kondisi hamil, sehingga ditambahkan 10-20 gram atau $\frac{1}{2}$ sampai 1 porsi keripik sebagai makanan selingan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, diperlukan pengkajian lebih lanjut untuk ibu hamil terutama dalam hal daya terima dan daya simpan agar dapat diketahui berapa lama umur simpan produk dengan penambahan *puree* pisang ambon dan tepung daun kelor, dan untuk formula F3 yang nilai kandungan gizinya lebih tinggi agar disukai oleh panelis.