

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Lama Waktu *blancing* berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat, rasa. Namun tidak berpengaruh terhadap rendemen, protein, kalsium, aroma dan warna pada Bon Kelor berbasis daun kelor.
2. Penambahan ebi berpengaruh terhadap kadar abu, kadar serat, protein, kalsium, rasa. Namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, aroma dan warna pada Bon Kelor berbasis daun kelor.
3. Untuk formulasi pembuatan Bon Kelor berbasis daun kelor yang paling disukai adalah formulasi dengan kode sampel T3E3, yaitu dengan lama waktu *blancing* menit dan penambahan ebi sebanyak 15% dengan nilai rerata 5,60.

### B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya pembuatan Bon Kelor perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama waktu *blancing* yang tepat agar dihasilkan Bon Kelor yang sesuai dengan SNI agar bau langu pada kelor hilang tapi tidak mengurangi nutrisi dari daun kelor itu sendiri dan dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengganti ebi, menggunakan bahan tinggi protein dan

kalsium lainnya serta dilakuan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan dan kemasan yang cocok atau sesuai dengan produk Bon Kelor.