

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. *Takoyaki* dengan 4 formulasi yang paling disukai yaitu pada formula 3 dengan presentase warna 93,3% dengan nilai mean/rata-rata 80,6, aroma 73,3% dengan nilai mean/rata-rata 76,6, tekstur 56,7% dengan nilai mean/rata-rata 76, rasa 90% dengan nilai mean/rata-rata 81,3 dan penerimaan keseluruhan 100% dengan nilai mean/rata-rata 88.
2. Kandungan zat besi Fe pada pembuatan *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor yang paling disukai yaitu formula F3 dengan perbandingan 96:4 gram tepung daun kelor memiliki Fe sebesar 0,81 mg.
3. Berdasarkan TKPI didapatkan hasil *takoyaki* perporisi pada formula F3 yang paling disukai mengandung energi sebesar 198,96 kkal, protein 8,3 gram, lemak 6,46 gram, karbohidrat 29,5 gram.
4. Berdasarkan perhitungan *food cost* yang di dapat pada produk *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor yaitu memiliki harga jual berkisar Rp. 9.753 perporisi.

B. Saran

Fe pada *takoyaki* yang di tambahkan tepung daun kelor hanya mengandung Fe sedikit maka bisa di tambahkan berupa isian hati ayam atau hati sapi untuk meningkatkan kandungan zat besi pada produk.