

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Tingkat Kesukaan formulasi kue putu ayu dengan penambahan tepung kedelai dan pewarna daun kelor menggunakan 25 panelis didapatkan hasil tertinggi yaitu pada produk perlakuan F2 dengan nilai rata-rata 97 (77,6%) termasuk dalam kategori “Cukup”
2. Kandungan energi kue putu ayu per 100 gram yaitu 337,5 kkal, untuk per sajian 25 gram mengandung energi 84,3 kkal.
3. Kandungan protein kue putu ayu per 100 gram yaitu 11,8 gram, untuk per sajian 25 gram mengandung 2,9 gram.
4. Kandungan serat kue putu ayu per 100 gram yaitu 1,6 gram, untuk per sajian 25 gram mengandung 0,4 gram.

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian selanjutnya, diperlukan uji daya terima pada produk untuk mengetahui daya terima kue putu ayu dengan penambahan tepung kedelai dan pewarna daun kelor dan uji zat gizi mikro lainnya.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan menjadi tambahan referensi bagi institusi pendidikan mengenai kue putu ayu dengan penambahan tepung kedelai yang dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Kue putu ayu ini dapat dijadikan sebagai alternatif *snack* atau makanan selingan yang dikonsumsi masyarakat sebagai *snack* dengan kandungan protein yang tinggi.