

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dipaparkan, diperoleh kesimpulan dari penelitian ini seperti berikut:

1. Sampel kue bolu pisang dengan komposisi penambahan MOLP terbaik secara organoleptik yaitu C2 (15% MOLP) dan sampel dengan komposisi penambahan MOLP dan CVP terbaik secara organoleptik yaitu CP2 (15% MOLP dan 2% CVP)
2. Sampel dengan penambahan MOLP yaitu C2 dan CP2 mengalami peningkatan terhadap kadar abu, serat, protein dan karbohidrat tetapi mengalami penurunan terhadap kadar air, lemak dan total kalori
3. Penambahan bubuk kayu manis dapat memperpanjang umur simpan kue bolu pisang yaitu pada sampel CP0 dan CP2 memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan dengan sampel tanpa penambahan CVP yaitu C0 dan C2
4. Penambahan bubuk daun kelor pada kue bolu pisang dapat meningkatkan kadar mineral kalium secara signifikan yaitu pada C2 sebesar 146,14 mg/100g dan CP2 sebesar 145,52 mg/100g

5.2. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat menambah varian produk kue bolu pisang, yaitu kue bolu pisang dengan penambahan daun kelor dan kayu manis yang kaya akan protein, serat dan mineral serta memiliki umur simpan yang lebih lama.

5.3. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, penelitian merekomendasikan:

1. Memproduksi kue bolu pisang dengan komposisi dan prosedur yang sesuai standar USDA
2. Melakukan analisis umur simpan menggunakan parameter lain yang lebih relevan seperti banyak pertumbuhan mikroorganisme, bilangan peroksida, bilangan asam atau titik air kritis
3. Melakukan uji organoleptik terhadap sampel berdasarkan lama prediksi waktu umur simpan.