

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan *puree* daun kelor ke dalam Siomay Ikan Bandeng tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap daya terima konsumen pada keempat indikator organoleptik, yaitu aroma, rasa, tekstur, dan warna. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara siomay tanpa daun kelor dan siomay dengan penambahan 20 gram maupun 40 gram *puree* daun kelor. Sementara itu meskipun terdapat sedikit penurunan skor rata-rata pada warna dan tekstur siomay penambahan daun kelor, perbedaan tersebut tidak signifikan dan tetap dapat diterima konsumen. Selain itu, penambahan daun kelor berpotensi memperkaya nilai gizi siomay ikan bandeng. Dengan demikian, penambahan *puree* daun kelor dalam siomay ikan bandeng dinilai tidak menurunkan kualitas sensorik produk dan tetap dapat diterima baik oleh konsumen.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian lanjutan adalah untuk mengkaji lebih lanjut terkait tekstur siomay ikan bandeng *puree* daun kelor dengan mengeksplorasi jenis dan proporsi tepung yang digunakan dalam adonan, seperti tepung sagu, tapioka, atau tepung terigu, yang mempengaruhi tekstur siomay ikan bandeng *puree* daun kelor.