

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil eksperimen penambahan bubuk daun kelor dalam pembuatan jajanan tradisional dapat di simpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor melibatkan penyiapan bahan, pencampuran, pemasakan, dan pengujian. Bubuk daun kelor ditimbang sesuai takaran yang telah ditentukan untuk setiap jenis jajanan dan hasil terbaik penggunaan bubuk daun kelor adalah 15 gram untuk klepon dan dadar gulung, serta 10 gram untuk bolu kukus. Selanjutnya, bubuk daun kelor dicampurkan secara merata ke dalam adonan utama, lalu melalui proses pemasakan seperti direbus untuk klepon, digoreng untuk dadar gulung, dan dikukus untuk bolu kukus. Produk yang dihasilkan diuji lebih dari dua kali untuk memastikan hasil yang optimal sebelum diberikan kepada panelis untuk penilaian akhir.
2. Karakteristik produk dengan penambahan bubuk daun kelor dinilai dari tekstur, rasa, aroma, dan warna. Pada klepon, penambahan bubuk daun kelor menghasilkan tekstur yang tetap kenyal dan padat, dengan rasa aftertaste daun kelor yang tidak mengganggu rasa manis dari gula merah dan kelapa parut. Aroma khas daun kelor tercium meski tidak dominan, dan warna hijau yang dihasilkan lebih gelap dan pucat dibandingkan klepon tradisional. Dadar gulung dengan penambahan bubuk daun kelor memiliki tekstur kenyal dan lembut dengan kulit yang tidak mudah sobek. Rasa daun kelor terasa namun tidak mengganggu rasa asin, gurih, dan manis dari isian dadar gulung, sementara aroma daun kelor tercium samar namun tidak mengganggu. Warna hijau muda yang dihasilkan hampir sama dengan dadar gulung pada umumnya, serta memberikan kesan alami tanpa pewarna sintetis. Bolu kukus dengan penambahan bubuk daun kelor memiliki tekstur lembut dan mengembang seperti bolu kukus pada umumnya, dengan rasa

manis dan sentuhan rasa daun kelor yang memberikan variasi menarik. Aroma daun kelor yang khas tercium meskipun tersamar oleh aroma vanilla, dan warna hijau yang dihasilkan sedikit pucat dibandingkan dengan bolu kukus menggunakan pewarna sintetis.

Secara keseluruhan, penambahan bubuk daun kelor dalam jajanan tradisional menghasilkan produk yang dapat diterima oleh sebagian besar panelis. Penambahan ini tidak merusak tekstur asli jajanan, memberikan aroma dan rasa khas daun kelor yang tidak dominan, serta memberikan warna hijau alami yang berbeda dari pewarna sintetis.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah optimasi penggunaan bubuk daun kelor harus dilakukan untuk menghindari dominasi rasa dan aroma kelor yang bisa mengurangi daya tarik konsumen. Peneliti dapat terus meningkatkan kualitas dan penerimaan jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor serta memperluas potensi penggunaan bahan alami ini dalam berbagai produk kuliner.