

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka didapatkan simpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi dimana diperoleh imbangan 30% : 70%, 50% : 50% dan 70% : 30%.
2. Berdasarkan penilaian organoleptik kategori rasa *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi didapatkan imbangan yang paling disukai adalah imbangan F1 (30% : 70%). Kategori warna, aroma dan tekstur *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi didapatkan imbangan yang paling disukai adalah imbangan F2 (50% : 50%). Berdasarkan hasil overall, imbangan yang paling disukai panelis adalah imbangan F2 (50% : 50%).
3. Berdasarkan hasil analisis zat gizi imbangan 50% : 50%, setiap sajian *savoury muffin* mengandung energi 251.1 kkal, protein 11.38 gram, lemak 9.2 gram, karbohidrat 32.49 gram dan zat besi 4.71 mg. Kandungan gizi *savoury muffin* telah memenuhi 11% energi, 17% protein, 13% lemak, 10% karbohidrat dan 31% zat besi angka kecukupan gizi remaja putri usia 16-18 tahun.

4. Harga *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi imbangan 50% : 50% yaitu Rp. 6.178,00

6.2 Saran

- a. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan imbangan 50% : 50% karena dari segi tekstur, aroma, warna dan overall yang dihasilkan paling banyak disukai, namun perlu dikembangkan dengan bentuk yang lebih menarik.
- b. Konsumsi *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi disarankan bersamaan dengan sumber vitamin C karena akan membantu meningkatkan penyerapan zat besi oleh tubuh dan hindari konsumsi bersamaan dengan sumber tanin karena akan menghambat penyerapan zat besi.
- c. Produk *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi akan lebih efektif untuk remaja putri anemia apabila dijadikan sebagai makanan selingan dari diet seimbang tinggi protein hewani dan zat besi yang diberikan dalam bentuk makanan utama.
- d. Melakukan penelitian lanjutan mengenai *savoury muffin* tepung kacang merah dan daging sapi sebagai makanan selingan dengan pengujian nilai gizi menggunakan uji proksimat untuk memperoleh data kandungan gizi secara akurat serta dilakukan intervensi kepada sasaran untuk lebih mengetahui daya terima dan hasilnya terhadap kadar hemoglobin.