

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan tepung sorgum dan sari bayam merah yaitu 60% :40%, 50% :50%, dan 40% :60%.
2. Berdasarkan penelitian organoleptik pada kartegori warna, aroma, tekstur, dan overalldimsum berbahan dasar tepung sorgum dan sari bayam merah didapatkan formula yang paling disukai adalah formula dengan imbangan 50% tepung sorgum :50% sari bayam merah .
3. Berdasarkan hasil analisis zat gizi imbangan 40%:60%, setiap sajian dimsum mengandung energi 262,07 Kkal, protein 10,76 g, Lemak 8,98 gr, Karbohidrat36,76gr dan Zat Besi2,7 mg. Kandungan zat gizi dimsum telah memenuhi 12% Energi, 136% Protein, 13% Lemak, 11% Karbohidrat dan 19% Zat Besi. Sesuai dengan kebutuhan makanan selingan anak remaja 10% - 15% dari total kebutuhan energi harian.
4. Biaya atau foodcostDimsum Tepung Sorgum dan Sari Bayam merah imbangan 40%:60% yaitu Rp. 5.128.

## 6.2 Saran

- a. Dapat mengembangkan produk dimsum berbahan dasar tepung sorgum dan sari bayam merah yang dapat dijadikan alternatif makanan selingan anak remaja terutama yang mengalami anemia defisiensi zat besi.
- b. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan formula 50%:50% karena dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan overall yang dihasilkan banyak disukai, namun masih perlu dikembangkan kembali dari segi penampilan dalam bentuk yang lebih menarik.