

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan hati ayam dan kembang kol yaitu 50%:50%, 70%:30%, dan 90%:10%.
2. Berdasarkan penilaian sifat organoleptik dari segi warna, rasa, dan tekstur hati ayam kembang kol penilaian formula yang paling disukai adalah formula 1 (hati ayam 50% dan kembang kol 50%). Penilaian suka dan sangat suka terhadap warna 70%, rasa 90%, dan tekstur 96,7%.
3. Berdasarkan hasil analisis zat gizi hati ayam kembang kol, kadar zat besi paling tinggi yaitu pada formula 3 sebesar 11,2 mg dalam 1 porsi siomay (120 gram) sedangkan angka kecukupan gizi ibu hamil trimester II pada kecukupan zat besi yaitu sebanyak 35 mg per hari.

#### **6.2 Saran**

1. Masyarakat lebih mengetahui dan dapat mengembangkan produk Siomay hati ayam kembang kol yang dapat dijadikan alternatif makanan selingan bagi ibu hamil terutama yang

mengalami anemia defisiensi besi, karena anemia dapat berdampak persalinan abnormal dan resiko pada janin.

2. Bagi masyarakat yang ingin mencoba untuk membuat siomay hati ayam kembang kol dapat membuat dengan imbangan antara hati ayam dan kembang kol 90%:10% karena menghasilkan nilai gizi yang lebih baik dengan substitusi zat besi sebesar 11,2 mg, namun perlu dikembangkan kembali untuk memperbaiki penampilan dan tekstur dengan penambahan maizena.