BAB VII
SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

7.1.1 Pada hasil organoleptik, dari hasil semua aspek imbangan yang paling diunggulkan adalah egg roll tepung kacang merah dan tepung ikan patin imbangan F3 (25%:75%)

7.1.2 Hasil organoleptik imbangan terbaik yaitu F3 yang menyatakan suka dan sangat suka terhadap warna yaitu 70,0%, rasa 76,7%, aroma 70,0%, tekstur 76,6%, dan overall 76,7%.

7.1.3 Hasil uji zat besi (Fe) tertinggi terdapat pada imbangan F1 (75%:25%) dengan hasil 1,36 mg dalam 100 g, diikuti F3 (25%:75%) dengan hasil 1,04 mg dalam 100 g, dan yang terendah yaitu F2 (50%:50%) yaitu 0,97 mg dalam 100 g.

7.1.4 Analisa biaya egg roll tepung kacang merah dan tepung ikan patin yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk ini yaitu sebesar Rp.22323,6, sedangkan untuk biaya yang dikeluarkan untuk membuat egg roll per porsi yaitu sebesar Rp.2790,45

7.2 Saran

7.2.1 Produk ini belum dapat diaplikasikan sebagai selingan alternatif bagi remaja yang memiliki kebutuhan zat besi (Fe) yang lebih tinggi dikarenakan produk ini baru diteliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizinya saja. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai penerapan egg roll tepung kacang merah dan tepung ikan patin ini sebagai alternatif selingan bagi anak remaja yang mempunyai kebutuhan zat (Fe) yang lebih tinggi

7.2.2 Pada saat pengolahan egg roll perlu diperhatikan suhu dan waktu pada saat pemanggangan sehingga warna egg roll masih bisa dipertahankan kualitasnya.