

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 formulasi kacang merah dan daun kelor yang digunakan pada penelitian utama yaitu formulasi 1 (95%:5%), formulasi 2 (90%:10%) dan formulasi 3 (85%:15%).
2. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa formulasi 1 (95%:5%) adalah yang terbaik dari aspek warna, rasa, tekstur dan *overall*.
3. Rolade formulasi 1 per porsi (80 g) mengandung energi 232,89 kkal; protein 13,08 g; lemak 14,69 g; karbohidrat 12,29 g; dan zat besi 2,83 mg.
4. Biaya produksi formulasi 1 sebesar Rp. 5.727,6 per porsi (80 g).

#### **6.2 Saran**

1. Bagi masyarakat yang ingin mencoba untuk membuat produk rolade ayam dapat membuat dengan formulasi antara kacang merah dan daun kelor 95%:5% karena lebih dapat diterima dan disukai panelis, namun perlu dikembangkan kembali untuk memperbaiki aromanya.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kandungan zat gizi rolade ayam formulasi kacang merah dan daun kelor di laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.
3. Energi dan karbohidrat pada produk rolade ayam formulasi kacang merah dan daun kelor ini masih belum mencukupi kebutuhan gizi pada remaja, maka perlu adanya perbaikan dan modifikasi bahan yang digunakan.