

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka didapatkan simpulan sebagai berikut:

1. Imbangan ini dibuat berdasarkan target pemenuhan defisit zat besi dan protein, sehingga didapatkan imbangan yaitu 25%:75%, 50%:50%, 75%:25%.
2. Hasil penilaian dari sifat organoleptik rasa, aroma dan warna yang paling disukai menurut panelis yaitu formula 2 (50%:50%), sedangkan tekstur yang paling disukai menurut panelis yaitu formula 3 (75%:25%).
3. Kandungan zat gizi pada formulasi 1 yaitu 283,3 kkal, protein 14,6 g, lemak 9,4 g, karbohidrat 33,4, dan zat besi 4 mg, formulasi 2 280,7 kkal, protein 16 g, lemak 10,1 g, karbohidrat 30,7, dan zat besi 4,3 mg, formulasi 3 278 kkal, protein 16,2 g, lemak 10,9 g, karbohidrat 28, dan zat besi 4,5 mg.
4. Biaya produksi per porsi untuk formula yang paling disukai yaitu formula 2 sebesar Rp. 4.140 dengan harga jual Rp. 5.520.

6.2. Saran

1. Bagi masyarakat yang ingin membuat dimsum hati ayam dan kacang merah dapat menggunakan formula 2 dengan imbangan 50%:50% karena dari segi uji organoleptik formula 2 ini sudah banyak disukai oleh panelis.

2. Bagi peneliti untuk mendalami produk dimsum hati ayam dan kacang merah mengenai proses pemasakan yang baik untuk menghilangkan bau pada hati ayam dengan cara merebus atau marinasi dengan rempah seperti daun salam, serai dan jahe.
3. Bagi peneliti selanjutnya yang ingin mendalami produk dimsum dapat diteliti lebih lanjut mengenai kandungan gizi dengan cara uji laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.