

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

1. Perbandingan formula dimsum yang digunakan pada penelitian ini yaitu formula 1 (33% : 67%), Formula 2 (32% : 68%), dan Formula 3 (31,5% : 68,5%).
2. Perbandingan formula yang paling banyak disukai oleh panelis adalah formula 2 (32% hati ayam dan 68% bayam hijau) berdasarkan *overall*.
3. Hasil analisis nilai gizi dimsum formula 2 per porsi (90 g) yaitu energi 242,5 kkal, protein 7,69 g, Fe 3,98 mg, dan vitamin C 8,49 mg.
4. Hasil analisis biaya yang diperlukan untuk pembuatan dimsum hati ayam dan bayam hijau formula 2 yaitu Rp.12.150,6,- per resep dengan harga per saji atau per porsi (90 g) yaitu Rp.3.037,65,-

#### **6.2 Saran**

1. Dimsum hati ayam dan bayam hijau dapat dibuat dan dikembangkan dengan menggunakan formula 2 dengan imbang 32% : 68% karena hasil uji organoleptik menunjukkan dimsum formula 2 lebih banyak disukai.
2. Pada penelitian selanjutnya pembuatan dimsum sebaiknya memodifikasi bahan dengan menggunakan bahan dari sumber zat besi heme agar warna, rasa, aroma, dan tekstur pada dimsum menjadi lebih baik karena mudah diserap.

3. Pada penelitian selanjutnya kulit dimsum sebaiknya dibuat lebih tipis menggunakan alat giling adonan agar tidak keras, atau bisa dengan membeli kulit dimsum yang sudah jadi di pasaran.
4. Pada penelitian selanjutnya pembuatan dimsum dengan formula yang sama dapat ditambahkan lebih banyak garam agar cita rasa dimsum menjadi lebih asin dan gurih.