BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

1. Formulasi yang digunakan dalam pembuatan dimsum bayam merah ikan teri yaitu imbangan 25:75, imbangan 50:50 dan imbangan 75:25.
2. Organoleptik didapatkan hasil tidak terdapat perbedaan bermakna pada aspek warna, rasa, dan tekstur. Tetapi terdapat perbedaan pada aspek aroma
3. Uji hedonik didapatkan hasil bahwa dimsum bayam merah ikan teri dengan imbangan 50:50 merupakan produk unggulan karena disukai panelis baik dari aspek warna, aroma dan tekstur. Aspek rasa yang lebih unggul yaitu pada imbangan 25:75
4. Kadar zat besi dimsum bayam merah dan ikan teri dengan imbangan 75:25 mempunyai kadar besi 0,0017571 mg/100 gram produk

Saran

1. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai modifikasi bahan makanan yang tinggi zat besi heme seperti daging sapi atau yang lainnya.
2. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian dimsum bayam merah ikan teri terhadap remaja untuk mencegah anemia
3. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengolahan
4. Peneliti mengharapkan adanya penambahan protein dan vitamin C agar zat besi dapat diserap dengan cepat.