

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Substitusi teri nasi, kacang hijau, dan daun kelor memberikan pengaruh terhadap kadar zat gizi (kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar zat besi) pada *dim sum* daging ayam
2. Substitusi teri nasi, kacang hijau, dan daun kelor memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada *dim sum* daging ayam
3. Taraf perlakuan P<sub>3</sub> dengan proporsi daging ayam, teri nasi, kacang hijau, dan daun kelor (50 : 25 : 23 : 2) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai hasil sebesar 0,7

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan *blanching* terhadap kacang hijau pada proses pembuatan *dim sum* setelah dilakukan perendaman selama 24 jam supaya dapat menghasilkan *dim sum* dengan tekstur yang lebih halus.
2. Saran penyajian *dim sum* sebanyak 230 gram supaya dapat memenuhi kebutuhan asupan ibu hamil kurang energi kronik (KEK) sesuai dengan Standar Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (KEK) Permenkes RI Nomor 51 Tahun 2016