

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Substitusi teri nasi, kacang merah dan bayam merah pada siomay ayam memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar gizi yaitu energi, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar zat besi, dan kadar vitamin C.
2. Substitusi teri nasi, kacang merah dan kacang merah pada siomay ayam memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, rasa, dan tekstur. Namun demikian, aroma memberikan pengaruh yang tidak signifikan.
3. Taraf perlakuan P₃ dengan substitusi daging ayam : teri nasi : kacang merah : bayam merah pada siomay ayam (30% : 30% : 30% : 10%) merupakan taraf perlakuan terbaik.

B. Saran

1. Substitusi teri nasi, kacang merah dan bayam merah pada siomay ayam taraf perlakuan P₃ dapat dijadikan salah satu makanan selingan sehat untuk pencegahan anemia remaja putri
2. Taraf perlakuan terbaik dengan per sajian 150 gram yang mempunyai protein, zat besi, dan vitamin C yang sudah memenuhi 10% kebutuhan Angka Kecukupan Gizi 2019 serta mutu organoleptik yang disukai.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut dalam pengolahan kacang merah selain perendaman 24 jam juga dilanjutkan *blanching* (uap atau air) untuk memperbaiki tekstur substitusi teri nasi, kacang merah, dan bayam merah pada siomay ayam sebagai pencegahan anemia remaja putri.