

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

- 1) Mutu kimia yaitu kadar air dan kadar pada tiap taraf perlakuan telah memenuhi syarat mutu dalam SNI 7756:2013. Formulasi ikan patin, tempe dan daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar abu dan kadar air. Mutu gizi yaitu protein, lemak, karbohidrat, kadar Fe dan Vitamin C telah memenuhi 10% dari kebutuhan energi menurut AKG 2019 untuk perempuan umur 19-29 tahun. Formulasi ikan patin, tempe dan daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu gizi. *Net Protein Utilization* menunjukkan nilai >90 dan Skor Asam Amino (SAA) pada masing-masing taraf perlakuan menunjukkan nilai >100
- 2) Nilai energi pada formulasi ikan patin, tempe dan daun kelor telah memenuhi 10% dari kebutuhan energi menurut AKG 2019 untuk perempuan umur 19-29 tahun dan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai energi.
- 3) Formulasi ikan patin, tempe dan daun kelor hingga 15% tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap aroma, tekstur dan rasa. Sedangkan formulasi ikan patin, tempe dan daun kelor hingga 15% memberikan pengaruh signifikan terhadap warna, dimana P<sub>1</sub> memiliki perbedaan yang signifikan dengan P<sub>2</sub> dan P<sub>3</sub>
- 4) Taraf perlakuan terbaik terdapat pada P<sub>2</sub> yaitu taraf perlakuan proporsi (%) Daging Ikan Patin: Tempe: Daun Kelor (60: 30: 10) sebagai makanan selingan untuk ibu hamil anemia dengan total Nilai Hasil (Nh) yaitu 1,311 sehingga formulasi tempe dan daun kelor dalam proses pengolahan siomay tersebut dapat menaikkan komoditas pangan lokal

#### B. Saran

- 1) Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut yaitu lama penyimpanan terhadap formulasi siomay ikan patin, tempe dan daun kelor.
- 2) Perlu disosialisasikan kepada masyarakat khususnya ibu hamil tentang kandungan gizi siomay ikan patin, tempe dan daun kelor tersebut