

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 P₁ memiliki perbedaan yang signifikan dengan P₂ dan P₃
- 4) Taraf perlakuan terbaik terdapat pada P₂ 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