

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Uji tingkat kesukaan dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau pada 3 formulasi yang dilakukan oleh 25 panelis didapatkan hasil yang paling tinggi adalah Formula 1 (90% ikan gabus : 10% tepung kacang hijau) sebesar 75 % dengan kategori cukup.
2. Kandungan energi dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau dari hasil perhitungan protein, lemak dan karbohidrat yaitu 188.8 kkal
3. Kandungan protein dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji yaitu 10.3 gram. Kandungan protein sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 7756-2013 sebesar minimal 5%.
4. Kandungan lemak dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji yaitu 1.8 gram. Kandungan lemak sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 7756-2013 sebesar maksimal 20%
5. Kandungan karbohidrat dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji yaitu 32.6 gram.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya adalah :

1. Disarankan lebih memperhatikan hal-hal yang bisa berhubungan dengan kandungan gizi seperti suhu yang tepat untuk mengukus agar kandungan gizi tetap terjaga (tidak terjadi denaturasi)
2. Disarankan menggunakan pinset khusus untuk mencabut duri ikan
3. Disarankan saat dimsum matang harus ditaruh dalam wadah yang tertutup untuk menjaga suhu agar kulit dimsum tidak kering