

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh dari sifat fisik *dim sum* ikan patin dengan variasi pencampuran udang rebon kering, semakin banyak pencampuran udang rebon kering pada *dim sum* maka warna *dim sum* semakin kecoklatan, aroma *dim sum* semakin khas aroma udang rebon, tekstur *dim sum* semakin kurang kenyal dan rasa *dim sum* semakin gurih.
2. Terdapat pengaruh dari sifat organoleptik *dim sum* dengan variasi pencampuran udang rebon kering. Produk *dim sum* dengan pencampuran udang rebon kering yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur adalah produk *dim sum* dengan perlakuan B (90%:10%)
3. Terdapat pengaruh kadar zat besi *dim sum* dengan variasi pencampuran udang rebon kering, semakin banyak campuran udang rebon kering pada *dim sum* maka kadar zat besi semakin tinggi. Kadar zat besi tertinggi terdapat pada *dim sum* pada perlakuan D (20% campuran udang rebon kering), sedangkan kadar zat besi pada *dim sum* yang terendah terdapat pada *dim sum* dengan perlakuan B (10% campuran udang rebon kering).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat disampaikan, yaitu:

1. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi kudapan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dan dapat menyebarluaskan resep dengan cara membuat buku pedoman resep sebagai alternatif makanan kudapan dalam upaya pencegahan anemia bagi remaja putri

2. Bagi Pembaca / Peneliti Lain

a. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan memperbaiki tekstur *dim sum* ikan patin dengan penambahan campuran udang rebon agar *dim sum* yang dihasilkan memiliki tekstur yang tidak kasar dengan cara mengolah udang rebon kering menjadi tepung.

b. Diharapkan peneliti selanjutnya untuk melakukan uji daya simpan *dim sum* ikan patin udang rebon agar aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama.

c. Produk *dim sum* dengan variasi pencampuran udang rebon kering sebanyak 10% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan karena paling disukai oleh panelis dan memiliki kandungan zat besi yang cukup tinggi yaitu sebesar 1,71 mg hingga 5,25 mg per porsi yang dapat menyumbang 11,4%-35% kebutuhan zat besi perhari.

3. Bagi Civitas Akademika di Institusi Pendidikan

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan referensi bagi

institusi guna menambah literatur di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai pemanfaatan udang rebon kering pada pembuatan *dim sum* ikan patin dan juga dapat mengembangkan minat pembaca dalam melakukan penelitian dengan bidang yang sama