BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1) Sifat fisik *dim sum* dengan variasi pencampuran daun kelor dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu semakin banyak pencampuran daun kelor, maka warna produk *dim sum* yang dihasilkan semakin hijau pekat, aroma semakin langu, rasa semakin pahit, dan tekstur semakin berkurang kekenyalannya (keras).
2) Sifat organoleptik *dim sum* dengan variasi pencampuran daun kelor yang paling disukai oleh panelis adalah produk *dim sum* perlakuan B dengan variasi pencampuran daun kelor 20% dan daun tepung sagu 80% berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur dalam uji tingkat kesukaan.
3) Kadar zat besi *dim sum* dengan variasi pencampuran daun kelor, semakin banyak presentase pencampuran daun kelor maka semakin tinggi kadar zat besi yang dihasilkan. Kadar zat besi tertinggi terdapat pada perlakuan D dengan variasi pencampuran daun kelor 30% dan daun tepung sagu 70% yaitu sebesar 3,39 mg per 100 g *dim sum.*

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat oganoleptik, dan kadar zat besi produk *dim sum* yang dapat dikembangkan adalah produk *dim sum*

dengan perlakuan B, dengan variasi pencampuran daun kelor 20% dan daun tepung sagu 80%.

2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya sebelum digunakan daun kelor diblanching terlebih dahulu untuk mengurangi aroma langu, dan ikan lele dikukus terlebih dahulu agar lebih mudah memisahkan daging dengan tulangnya.
3. Diharapkan sebagai pencegahan anemia mengonsumsi 100 g *dim sum* atau dengan perlakuan B, dengan variasi pencampuran daun kelor 20% dapat menyumbang 15% kebutuhan Angka Kecukupan Gizi zat besi.