

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Daya terima panelis terhadap resep modifikasi rolade tahu saus tomat menunjukkan hasil baik pada penilaian warna, rasa, aroma, tekstur, penyajian dan besar porsi
2. Perhitungan nilai gizi resep modifikasi didapatkan energi 119,27 kkal, Protein 10,72 gram, lemak 8,04 gram dan karbohidrat 3,03 gram . Rata- rata terjadi peningkatan kandungan gizi pada resep modifikasi sebesar 2,89 % dari resep standar, akan tetapi kandungan karbohidrat turun 14,9 % dibandingkan resep standar.
3. Penilaian dengan metode penimbangan didapatkan responden dengan daya terima baik ($\geq 80\%$) pada lauk nabati resep standar sebanyak 59,04 % dan resep modifikasi sebesar 70,59 %
4. Daya terima responden terhadap resep modifikasi lebih baik dibanding resep standar
5. Ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima responden pada lauk nabati tahu

B. Saran

1. Rolade tahu saus tomat dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif menu lauk nabati yang disajikan untuk diet nasi biasa pada pasien kelas I
2. Perlu ditingkatkan ketelitian dalam pemorsian lauk nabati agar kebutuhan gizi terpenuhi.