

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan:

1. Terdapat pengaruh variasi campuran ikan patin dan daun kelor terhadap sifat fisik pada pembuatan produk *dim sum* PAMORA. Semakin banyak campuran daun kelor pada *dim sum* maka warna *dim sum* semakin hijau, tekstur semakin kenyal, dan rasa gurih semakin berkurang.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran ikan patin dan daun kelor terhadap sifat organoleptik pada pembuatan produk *dim sum* PAMORA. Sifat organoleptik dari segi aroma, warna, dan rasa menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$). Sedangkan dari segi tekstur menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p = 0,022$). Produk *dim sum* yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi aroma, warna, rasa, dan tektur secara berturut-turut adalah *dim sum* dengan perlakuan C (85% : 15%), perlakuan B (90% : 10%), perlakuan D (80% : 20%), dan perlakuan A (100% : 0%).
3. Terdapat pengaruh variasi campuran ikan patin dan daun kelor terhadap kadar zat besi pada pembuatan produk *dim sum* PAMORA. Hasil menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara kadar zat besi antara *dim sum* tanpa campuran daun kelor (perlakuan A) dan *dim sum* dengan campuran daun kelor (perlakuan B, C, dan D) ($p < 0,05$). Kadar zat besi tertinggi terdapat pada *dim sum* dengan perlakuan A (100% : 0%).

Sedangkan kadar zat besi pada *dim sum* dengan campuran daun kelor dari yang tertinggi secara berturut-turut adalah *dim sum* dengan perlakuan D (80% : 20%), perlakuan C (85% : 15%), dan perlakuan B (90% : 10%),

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang dapat diberikan, yaitu:

1. Bagi peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan pengalaman dan pengetahuan dalam membuat inovasi makanan selingan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, serta dapat membuat buku pedoman resep sebagai media untuk menyebarkan resep snack alternatif dalam upaya pencegahan anemia pada remaja putri kedepannya.

2. Bagi pembaca/ peneliti lain

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan mengenai metode pengolahan yang dapat mengoptimalkan kadar zat besi dalam *dim sum* tanpa mengurangi cita rasa, agar dapat menghasilkan makanan dengan kandungan zat besi tinggi yang lebih diterima oleh masyarakat yang sebaiknya dilakukan pada tahap pengembangan produk pangan fungsional selanjutnya di laboratorium pangan atau industri makanan yang ingin mengadopsi inovasi ini dengan mencoba metode alternatif seperti teknik memasak tertentu yang dapat mempertahankan zat besi tetapi mengurangi aroma langu pada daun kelor.

3. Bagi civitas akademika di Institusi Pendidikan

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi bagi institusi pendidikan, mengembangkan minat dalam bidang yang sama, serta menambah literatur di Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai pemanfaatan daun kelor pada pembuatan produk *dim sum* ikan patin.