

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Stick kue bawang yang paling disukai adalah formula 1.
2. Kandungan zat gizi pada stick kue bawang pada formula 1 dengan kandungan energi 421,3 kkal, protein 8,2 gram, lemak 19,7 gram dan karbohidrat 56,3 gram.
3. Kandungan zat besi pada stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai dengan metode ICP-MS yaitu sebesar 9 mg/100 gram.
4. *Food cost* pada stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam per 100 gram adalah Rp. 9.598.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh saran sebagai berikut:

1. Pada penelitian selanjutnya pada pembuatan stick kue bawang perlu memperhatikan ketebalan produk dengan menggunakan alat pasta maker agar stick kue bawang yang dihasilkan ketebalannya sama dan sesuai.
2. Pada penelitian selanjutnya pada uji warna perlu adanya manajemen waktu yang tepat untuk menggoreng stick kue bawang dengan suhu 160°C dengan waktu 7 menit agar menghasilkan warna yang seragam pada produk stick kue bawang.
3. Pada penelitian selanjutnya untuk semua formula dapat di uji di laboratorium dengan metode ICP-MS untuk mengetahui nilai zat besi pada produk stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam.