

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

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

1. *chicken drumstick* dengan substitusi hati ayam dan tepung mocaf yang paling disukai adalah formulasi 4 dengan substitusi hati ayam dan tepung mocaf sebanyak (16%).
2. Kandungan gizi per porsi (60gr) pada *chicken drumstick* dengan substitusi hati ayam dan tepung mocaf yang paling disukai dengan kandungan energi sebesar 186.4 kkal, protein sebesar 7.9 gram, lemak sebesar 13.6 gram, karbohidrat sebesar 8.4 gram dan zat besi sebesar 3.7 mg.
3. Standar *food cost* pada *chicken drumstick* dengan substitusi hati ayam dan tepung mocaf yang paling disukai adalah Rp. 4.250 per porsi dengan berat 60 gram.

#### **B. Saran**

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

1. Masih terbukanya peluang untuk penambahan konsentrasi hati ayam pada produk *chicken drumstick*. Karena penggunaan hati ayam sebesar 20% masih bisa diterima oleh panelis sampai level kurang dari 100%.
2. Perhitungan analisis zat gizi bisa dilakukan dengan uji proksimat di laboratorium. Karena perhitungan analisis zat gizi pada produk *chicken drumstick* ini dihitung menggunakan TKPI.
3. Untuk meningkatkan minat konsumen dapat diberikan pemberian warna pada proses *butter chicken drumstick* untuk menghasilkan warna yang berbeda dari produk komersil yang sejenis.