

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dimsum dengan substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan jamur kuping yang paling disukai adalah formula 4.
2. Pada dimsum formula 4 memiliki kandungan serat yang lebih tinggi yaitu 0,98 g di bandingkan formula 0 yaitu 0,2 g.
3. Kandungan gizi dengan perhitungan TKPI dan uji laboratorium, dimsum formula 4 per 30 gr berdasarkan TKPI memiliki kandungan air sebanyak 9,21 g, energi 80,84 g, protein 4,23 g, lemak 3,4 g, karbohidrat 3,4 g, serat 0,98 g dan abu 0,4 gr. Berdasarkan perhitungan uji laboratorium memiliki kandungan protein sebanyak 2,10 gr
4. *Food Cost*/Harga jual dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping yang paling disukai yaitu Rp. 2.600.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun yang dapat diberikan sebagai saran berikut ini :

1. Pada proses uji laboratorium perlu dilakukannya pengujian zat gizi seluruh terutama pada serat agar dapat dibandingkan dengan hasil TKPI. Tidak hanya protein saja.
2. Dimsum bisa lebih dikreasikan lagi agar dapat menambahkan daya tarik dan menambah zat gizi pada pangan seperti ditambahkan udang, cumi-cumi atau bisa juga menggunakan kulit dimsum yang berwarna hijau ataupun kuning.

3. Harga dimsum dengan substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan jamur kuping relatif murah dengan harga 2.600/buah, jadi dimsum ini bisa menjadi implementasi pada masyarakat untuk di pasarkan.
4. Penelitian ini di harapkan dapat menambah wawasan dan juga dapat menjadi peluang untuk berwirausaha bagi masyarakat karna dimsum dengan substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan jamur kuping, memiliki kandungan serat yang cukup tinggi.