

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Daya terima sifat organoleptik produk telur gabus keju dengan substitusi tepung hati ayam sebagai makanan selingan tinggi zat besi yang paling disukai adalah F1.
2. Kandungan gizi F1 per 100 gram yaitu memiliki kandungan energi sebesar 752,2 kkal, protein 23,6 gram, lemak 51,6 gram, karbohidrat 49 gram.
3. Kandungan gizi pada zat besi menggunakan metode ICP – MS pada produk F1 menghasilkan 11 mg per 100 gram
4. Harga jual telur gabus keju dengan substitusi tepung hati ayam sebagai makanan tinggi zat besi yang paling disukai yaitu F1 adalah Rp 12.042 per 100 gram.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian tentang cara menghilangkan atau meminimalisir bau amis atau aroma khas hati ayam pada produk dengan berbagai teknik.
2. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian tentang lama waktu menggoreng produk dan pengaturan suhu yang digunakan ketika menggoreng.
3. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan penambahan pewarna pada produk agar produk terlihat lebih menarik.