

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

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

1. *Steak* vegetarian yang paling disukai adalah formula 4 yaitu dengan bahan daging analog 25 g dan tempe 75 g.
2. Kandungan protein *steak* vegetarian paling disukai adalah 13,2 g
3. Kandungan kalsium *steak* vegetarian yang paling disukai adalah 1,9 mg
4. Harga jual *steak* vegetarian yang paling disukai adalah Rp8.000,00

B. SARAN

Produk *steak* vegetarian yang memiliki aroma langu sebaiknya dilakukan pemanasan lebih lama ≥ 15 sd 20 menit dengan suhu 100°C untuk mengurangi aroma langu. Kadar kalsium pada *steak* vegetarian ini sangat rendah sehingga perlu membuat inovasi baru yang dapat meningkatkan kadar kalsium pada *steak* vegetarian.