

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. *Chicken fish roll* paling disukai berdasarkan penilaian keseluruhan yaitu formula 2 dengan substitusi ayam dan ikan kembung 50:50 dengan persentase 83,1%
2. Kandungan gizi formula 2 *chicken fish roll* per buah yaitu energi 73,81 kkal, protein 4,30 gram, lemak 5,79 gram, karbohidrat 1,23 gram, dan serat 0,04 gram.
3. *Food cost chicken fish roll* substitusi ikan kembung dengan penambahan daun bayam merah segar Rp. 14.146 Dengan harga jual Rp. 3.215 per 1 buah atau per 28 gram.

B. Saran

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

1. Selain digoreng, *chicken fish roll* bisa di kukus, rebus, dan dipanggang jika ingin menghindari konsumsi minyak berlebih
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis zat gizi pada produk *chicken fish roll*
3. Untuk penelitian selanjutnya, bisa ditambahkan persentase sayur agar bisa menambah zat gizi serat pada produk
4. Untuk sebagian bahan bisa ditambah atau dikombinasikan dengan hati ayam sebagai sumber zat besi.