

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Menurut hasil riset yang sudah dilaksanakan, didapatkan kesimpulan seperti ini:

1. Akar kelapa berbahan dasar tepung beras ketan dengan penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam yang sangat digemari ialah komposisi 1 pada penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam 10%
2. Kandungan gizi akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam yang paling disukai per porsi ialah energi berkisar 149,6 kkal, protein 3,82 gram, lemak 7,3 gram, karbohidrat 17,2 gram, dan 0,91 mg zat besi dengan metode perhitungan manual menggunakan TKPI 2020.
3. Kandungan zat besi produk akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam yang paling disukai dari hasil perhitungan metode TKPI didapati hasil 0,91 miligram atau per porsi (50 gram).
4. Satu resep akar kelapa ikan ekor kuning dengan tambahan hati ayam menjadi snack tinggi zat besi yang sangat digemari yaitu F1 dan menghasilkan *food cost* Rp 10.791 dengan total produk 6 porsi dengan harga jual per porsi atau per 50 gram yaitu Rp 4.496.

B. Saran

Dari hasil riset yang dilaksanakan, bisa didapatkan saran seperti berikut :

1. Perlu dilaksanakannya riset terhadap analisis secara laboratorium uji terhadap nilai gizi dan uji pada zat besi akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam.
2. Perlu meningkatkan penambahan hati ayam agar kebutuhan zat besi tercukupi ialah, 15% dari Acuan Label Gizi (ALG) atau 5,1 miligram zat besi.
3. Pada pembuatan produk akar kelapa disarankan menggunakan santan *fresh* untuk mendapatkan harga jual yang lebih murah.