

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Ekado dengan (tiga) formulasi yang paling disukai yaitu pada F2 (50:25:25) dengan presentase warna 80,3%, aroma 80,3%, tekstur 79,5%, rasa 82,4% dan penerimaan keseluruhan 85,3%.
2. Kandungan gizi ekado yang paling disukai yaitu F2 (140 gram) adalah energi sebesar 298,03 kkal, protein 21,68 gram, lemak 20,24 gram, karbohidrat 7,69 gram, zat besi 4,54 mg.
3. Hasil perhitungan *food cost* produk ekado dengan substitusi ikan ekor kuning, hati ayam, dan bayam merah adalah Rp. 18.789 dengan harga jual perporisi (140 gram) Rp. 16.000 perporisi.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis secara laboratorium uji terhadap zat gizi dan uji pada zat besi ekado dengan substitusi ikan ekor kuning, hati ayam dan bayam merah.
2. Perlu terlebih dahulu memberi jeruk nipis pada ikan dan bayam merah untuk mengurangi aroma amis pada ikan dan aroma langu pada bayam merah.
3. Penelitian selanjutnya produk dapat dijadikan *frozen food* dengan melakukan analisis masa simpan terlebih dahulu.
4. Penelitian selanjutnya pada produk ekado sebaiknya menggunakan daun kucai sebagai pengikatnya.

