

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan studi yang telah dilaksanakan, berikut adalah kesimpulan yang dapat diambil:

1. Dimsum dengan substitusi ikan gabus dan daging ayam yang paling disukai adalah formula 1.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, diperoleh data bahwa kombinasi bahan ayam dan ikan gabus mampu menghasilkan produk dengan karakteristik sensori yang baik. Formulasi terbaik menunjukkan warna yang menarik, aroma khas yang tidak amis, rasa gurih yang seimbang, tekstur yang lembut dan kenyal, serta tingkat penerimaan keseluruhan yang tinggi oleh panelis. Data ini menjadi dasar penting dalam menentukan formulasi optimal dan kelayakan produk dimsum untuk dikembangkan secara komersial.
3. Pada dimsum formula 1 dengan nilai per100g memiliki kandungan Energi yang paling tinggi yaitu 298,33kkal dan protein yang paling tinggi yaitu 43,24g, lemak yang paling tinggi yaitu 14,02g, serta Albumin paling tinggi yaitu 2,78 g/100ml.
4. Harga jual dimsum dengan penambahan ikan gabus dan daging ayam yang paling disukai yaitu Rp,3.500/buah.

B. Saran

Berdasarkan studi yang telah dilakukan, berikut adalah beberapa rekomendasi yang dapat disampaikan:

1. Pada proses Uji laboratorium diharuskannya secara langsung Karena minimnya uji laboratorium kandungan ikan gabus pada produk Sehingga peneliti sulit menentukan hasil yang akurat.
2. Dimsum bisa di kreasikan lagi agar dapat menambahkan daya tarik dan menambah zat gizi, seperti ditambahkan udang atau bisa menggunakan kulit

yang berwarna hijau menggunakan sari daun suji ataupun ungu dari sari buah naga Agar tidak pucat.

3. Diharapkan penelitian ini bisa memberikan pemahaman baru dan juga membuka kesempatan untuk berbisnis bagi masyarakat, karena dimsum yang menggunakan kombinasi ikan gabus dan daging ayam mempunyai nilai gizi yang sangat baik.