

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

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

1. Siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang paling disukai adalah formulasi 5 dengan penambahan daun kelor sebanyak 25%.
2. Kandungan gizi pada siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang di uji dengan metode spektrofotometri yaitu dengan kandungan Protein 0,167 gram dan Zat Besi 0,37 mg.
3. Kandungan gizi pada siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang paling disukai dengan kandungan protein sebesar 22,85 gram, zat besi 3,36 mg, energi 317,9 kkal, lemak 5,17 gram, karbohidrat 44,9 gram.
4. Standard *food cost* pada siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang paling disukai adalah Rp.1.500 per porsi.

#### B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh saran sebagai berikut :

Untuk menghilangkan bau amis pada ikan sebaiknya di marinasi terlebih dahulu sebelum dicampurkan ke bahan – bahan yang lain.