

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pengaruh penambahan tepung hati ayam dan tepung bayam merah terhadap daya terima biskuit bagi ibu hamil anemia dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan tepung hati ayam dan tepung bayam merah tidak berdampak signifikan terhadap tingkat kesukaan terhadap biskuit. Kondisi ini terjadi karena tidak terdapat variasi yang signifikan pada aspek warna, aroma, tekstur, maupun rasa di antara perlakuan yang diuji.
2. Perhitungan nilai gizi menggunakan acuan TKPI 2020 memperlihatkan bahwa substitusi tepung hati ayam dan tepung bayam merah berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kandungan gizi makro dan mikro dalam biskuit. Formula S1 dengan komposisi (13%:15%) menjadi pilihan terbaik, mengandung energi 943,1 kkal, protein 40,1 gram, lemak 34,0 gram, karbohidrat 121,2 gram, zat besi 22,7 mg, VIT.C 32,2 mg.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menggunakan oven pengering dalam proses pengeringan hati ayam dan bayam merah. Penggunaan oven pengering tidak hanya membantu menjaga kualitas bahan, tetapi juga dapat meminimalisir risiko kontaminasi silang dari lingkungan sekitar, sehingga hasil penelitian lebih terstandar dan aman.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan mempertimbangkan upaya fortifikasi tambahan, misalnya dengan menambahkan sumber protein atau mineral lain, sehingga dapat menyeimbangkan penurunan kandungan gizi yang terjadi akibat substitusi tepung hati ayam dan tepung bayam merah. Dengan demikian, produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki profil gizi lebih lengkap, tetapi juga tetap sesuai dengan kebutuhan ibu hamil anemia.