

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan tepung hati ayam dan tepung bayam merah tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap daya terima stick pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa ($p>0,05$). Namun, berdasarkan hasil uji organoleptik, formula A2 (tepung hati ayam 6% dan tepung bayam merah 5%) merupakan formula yang paling disukai panelis.
2. Berdasarkan perhitungan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020, formula A2 (tepung hati ayam 6% dan tepung bayam merah 5%) dipilih sebagai formula terbaik karena memiliki kombinasi penambahan tepung hati ayam dan tepung bayam merah yang seimbang dibandingkan formula lainnya. Keseimbangan tersebut menghasilkan karakteristik produk yang lebih dapat diterima oleh panelis serta tetap memberikan kontribusi terhadap peningkatan nilai gizi stick.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan metode pengeringan yang lebih terkontrol, seperti oven pengering, agar kualitas tepung hati ayam dan tepung bayam merah yang dihasilkan lebih baik dan seragam.
2. Perlu dilakukan analisis laboratorium terhadap kandungan zat gizi, terutama zat besi, sehingga diperoleh data yang lebih akurat dibandingkan perhitungan menggunakan TKPI.
3. Perlu dilakukan Pengembangan formulasi dengan variasi proporsi tepung hati ayam dan tepung bayam merah juga perlu dilakukan untuk memperoleh produk dengan kandungan gizi yang lebih tinggi serta tingkat penerimaan yang lebih baik.