

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan bayam merah terhadap tingkat kesukaan dimsum. Dapat di simpulkan bahwa :

1. Hasil penilaian organoleptik dimsum bayam merah P1, P2 dan P3 memiliki rata-rata yang menunjukkan angka 4 yang artinya dalam kategori suka. Hasil uji normalitas menunjukkan nilai $P < 0,05$ ($< 0,001$) yang berarti bahwa semua data (warna, aroma, rasa dan tekstur) yang disajikan tidak berdistribusi normal atau di lanjutkan dengan uji kruskal wallis untuk mengetahui perbedaan secara signifikan dari setiap perlakuan. Hasil Uji Kristal wallis dari setiap aspek menunjukkan nilai signifikan p value $> 0,05$ yang artinya tidak ada perbedaan nyata atau tidak ada pengaruh penambahan bayam merah terhadap sifat organoleptik dimsum sebagai rincian warna (p-value 0,58), aroma (p-value 0,90), tekstur (p-value 0,11) dan rasa (p-value 0,05).
2. Hasil perhitungan nilai gizi dimsum dengan penambahan bayam merah pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa Dengan mengkonsumsi 1 potong dimsum P1 mengandung energi 40.28 kkal dan protein 3.21 gram. Untuk memenuhi 10% dari kebutuhan selingan pada remaja, di sesuaikan pada tabel Angka Kecukupan Gizi (2019) untuk remaja usia 16-18 tahun kebutuhan protein dari 10% yaitu 6.5 gram. Jadi untuk memenuhi kecukupan gizi anemia pada remaja putri, dianjurkan mengkonsumsi 2 potong dimsum bayam merah pada P1 dengan kandungan protein 6.42 gram, dikonsumsi saat selingan pagi maupun sore.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Diharapkan pada peneliti yang ingin membuat produk serupa dapat memperhatikan jangkauan waktu pengukusan dimsum 20 menit. Dimana proses pengukusan yang digunakan peneliti sebelumnya tidak menghasilkan dimsum yang maksimal, untuk itu disarankan dapat menggunakan jangkauan waktu 15 menit.

2. Bagi Masyarakat.

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk disum dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang lain sesuai dengan masalah gizi yang ingin diatasi.