

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh, maka disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil organoleptik siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam yang dihasilkan yaitu rata – rata kesukaan warna 3,29 – 4,40 (netral – suka), aroma 3,11 – 4,50 (netral – suka), tekstur 2,97 – 3,73 (netral – suka), rasa 3,23 – 4,52 (netral – suka), penerimaan secara keseluruhan 3,21 – 4,56 (suka).
2. Hasil mutu organoleptik siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam yang dihasilkan yaitu mutu aroma 2,43 – 2,89 (agak langu – tidak langu), mutu tekstur 2,00 – 2,74 (agak kenyal – kenyal) dan mutu rasa 2,20 – 2,90 (agak gurih – gurih).
3. Hasil uji kadar zat besi (Fe) yaitu 1,90 – 4,77 mg/100 g, dan kapasitas antioksidan yaitu 0,0067 – 0,0192%.
4. Siomay yang dapat diterima kualitasnya dari segi karakteristik adalahb dengan penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam sebanyak 16% per berat daging ayam giling dengan karakteristik mutu aroma tidak langu, mutu tekstur kenyal, mutu rasa gurih dan penerimaan secara keseluruhan disukai.

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian ini dapat adapun saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Pembuatan siomai diharapkan dapat ditambahkan bahan lain yang tinggi kandungan gizi yang dapat dimodifikasi sebagai snack.

2. Dengan adanya produk siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam ini diharapkan menjadi acuan kepada masyarakat terkhusus kepada remaja putri agar mampu mengolah dan memanfaatkan daun kelor dan hati ayam menjadi makanan selingan yang tinggi akan zat besi (Fe) untuk mencegah anemia.