

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

merujuk pada dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai komposisi gizi dan karakteristik organoleptik pada produk dimsum ayam brokoli yang diperkaya jamur merang maka mampu disimpulkan sebagai berikut:

1. merujuk pada analisis proksimat, dipahami bahwa pemberian jamur merang pada dimsum ayam brokoli berpengaruh pada kandungan kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu, dan kadar air produk. Formulasi P2 mempunyai kadar protein, lemak, dan abu tertinggi, sedangkan formulasi P0 mempunyai kadar karbohidrat tertinggi dan formulasi P1 mempunyai kadar air tertinggi. Pada kadar air belum memenuhi standar mutu SNI tetapi seluruh formulasi dimsum ayam brokoli dengan pemberian jamur merang selain kadar air masih memenuhi standar mutu SNI 7756:2020 yang pada akhirnya layak dikembangkan sebagai produk makanan fungsional yang bergizi dan mampu diterima konsumen dan masyarakat.
2. Variasi pemberian jamur merang berpengaruh signifikan pada daya terima dan tingkat kesukaan panelis merujuk pada warna, aroma, rasa, dan tekstur ($p < 0,05$), dimana merujuk pada uji Kruskal-Wallis dan uji lanjut Mann-Whitney menunjukkan adanya perbedaan nyata antar formulasi, dengan formulasi P1 sebagai formulasi yang paling disukai oleh panelis.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan untuk melakukan pengembangan formulasi dimsum ayam brokoli dengan pemberian jamur merang menggunakan variasi konsentrasi yang lebih beragam agar diperoleh formulasi terbaik dari segi komposisi gizi dan karakteristik organoleptik. di samping itu, perlu dikerjakan penelitian lanjutan mengenai daya simpan, kandungan serat, aktivitas antioksidan, serta uji mikrobiologi untuk mengetahui keamanan dan kualitas produk secara lebih menyeluruh. Penelitian selanjutnya juga mampu menggunakan jumlah panelis yang lebih banyak agar hasil uji organoleptik lebih representatif.

2. Bagi Akademis

studi ini diharapkan mampu menjadi bahan referensi dan sumber informasi dalam pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal, khususnya produk dimsum ayam brokoli dengan pemberian jamur merang. di samping itu, hasil studi ini mampu dijadikan dasar untuk penelitian lanjutan terkait analisis komposisi gizi, mutu sensori, maupun inovasi produk makanan sehat lainnya yang mempunyai nilai gizi dan nilai ekonomis.

3. Bagi Masyarakat

Bagi konsumen dan masyarakat, hasil studi ini diharapkan mampu memberikan wawasan mengenai pemanfaatan brokoli dan jamur merang sebagai bahan tambahan pada produk dimsum yang pada akhirnya mampu

meningkatkan komposisi gizi produk makanan. di samping itu, produk dimsum ayam brokoli dengan pemberian jamur merang diharapkan mampu menjadi alternatif makanan yang lebih sehat, bergizi, dan mampu dikembangkan sebagai usaha pangan rumahan yang bernilai ekonomis.

