

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan F3 pada produk daging analog dengan penambahan air sikkam juga menjadi perlakuan terpilih pada uji kesukaan (hedonik), dengan nilai persentase parameter warna 4,32, parameter aroma 4,28, parameter tekstur 4,24 dan parameter rasa 3,88.
2. Perlakuan F3 produk daging analog dengan penambahan air sikkam menjadi perlakuan terbaik pada uji organoleptik mutu hedonik, dengan nilai persentase parameter warna merah terang 3,2, parameter aroma segar 4,24, parameter tekstur berserat 3,8 dan parameter rasa sangat terasa daging 3,56.
3. Formula terbaik berdasarkan parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk daging analog dengan penambahan air sikkam adalah perlakuan F3 dengan penambahan air sikkam sebanyak 40 ml.
4. Kandungan gizi pada daging analog dengan penambahan air sikkam perlakuan terbaik yaitu kadar protein 23,9%, lemak total 10,9%, karbohidrat 12,9%, serat kasar 17,9%, kadar air 51,3%, dan kadar abu 1,00%.

## 5.2 Implikasi

1. Pembuatan produk daging analog dengan penambahan air sikkam sebanyak 40 ml menjadi perlakuan terpilih pada penelitian ini
2. Hasil penelitian dilihat dari banyaknya penambahan air sikkam yaitu sebanyak 40 ml yang digunakan sebagai pewarna alami pada produk daging analog, proses pembuatan daging analog juga sangat sederhana serta menggunakan bahan yang alami dan mudah didapatkan dikalangan masyarakat
3. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi sebagai perkembangan ilmu pengetahuan dibidang gizi pangan

## 5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan maka saran yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai aktivitas antioksidan pada produk daging analog dengan penambahan air sikkam untuk mengetahui apakah aktivitas antioksidan yang tinggi pada air sikkam akan mengalami peningkatan atau akan bahkan mengalami penurunan.
2. Perlu dilakukan pengurangan pada pemberian kemiri, kelapa gongseng, dan santan pada produk daging analog ini karena terjadi peningkatan kadar lemak.