

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Proporsi tepung terigu : tepung sumber protein (tepung ikan lele atau tepung putih telur) 65%:35% menghasilkan produk *chicken pie* dengan kadar protein tertinggi untuk pasien hemodialisis.
2. Jenis tepung sumber protein yang menghasilkan produk *chicken pie* dengan kadar protein tertinggi untuk pasien hemodialisis adalah tepung ikan lele.
3. Berdasarkan hasil uji indeks efektifitas didapatkan produk terpilih pada kombinasi perlakuan yang tinggi protein dan sifat organoleptik yang paling disukai adalah P2S2 (tepung terigu : tepung putih telur = 85%:15%) dan P2S1 (tepung terigu : tepung ikan lele = 85%:15%). Masing-masing memiliki karakteristik sebagai berikut kadar air (14,15%bb dan 13,27%bb); kadar abu (3,04%bk dan 3,13%bk); kadar protein (12,84%bk dan 14,66%bk); kadar lemak (10,65%bk dan 11,08%bk) serta kadar karbohidrat (60,36%bk dan 57,86%bk). Produk tersebut memiliki nilai rata-rata sensori flavor 2,76 (enak), aroma 3 (agak amis), tekstur 2,7 (remah) dan warna 3,24 (kuning).
4. Perlakuan proporsi tepung terigu 85% pada penggunaan tepung putih telur 15% (P2S2) merupakan kombinasi perlakuan terbaik, takaran saji yang sesuai untuk pasien hemodialisis adalah 70 gr dengan sumbangan protein dan kalori sebesar 9,56 gr dan 262 kkal dengan persen AKG berturut-turut 15,21% dan 18,9%.

B. Saran

1. Sebaiknya diteliti lebih lanjut tentang takaran saji yang terbaik agar dapat menghasilkan *chicken pie* dengan ukuran yang lebih kecil sehingga memudahkan untuk dikonsumsi.

