BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian fortifikasi tepung tulang ikan pada cemilan stik, dapat disimpulkan bahwa tepung tulang ikan anggoli berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik. Kadar air pada perlakuan dengan penambahan tepung tulang ikan menunjukkan kadar air tertinggi pada perlakuan P1 sebesar 4,49%. Perlakuan P3 menunjukkan kadar abu tertinggi sebesar 8,86%, yang mencerminkan kandungan mineral yang lebih tinggi. Kadar kalsium tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 sebesar 0,18%. Sedangkan nilai organoleptik parameter warna cemilan stik tepung tulang ikan anggoli pada perlakuan P1 memperoleh nilai sebesar 7,44, Aroma cemilan stik tepung tulang ikan anggoli pada perlakuan P1 memperoleh nilai sebesar 7,28, Tekstur cemilan stik tepung tulang ikan anggoli pada perlakuan P1 memperoleh nilai sebesar 7,56, Rasa cemilan stik tulang ikan pada perlakuan P1 memperoleh nilai sebesar 7,56. Kombinasi terbaik dalam pembuatan cemilan stik tepung tulang ikan anggoli adalah perlakuan P1, yaitu dengan penambahan 25 gram tepung tulang ikan.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan diatas maka dapat disarankan untuk menggunakan perlakuan P1 dengan tambahan tepung tulang ikan anggoli 25 g + tepung tapioka 70 g yang dihasilkan dari kombinasi terbaik dan sebaiknya pada proses pembuatan tepung tulang ikan perlu ditambahkan perasan air jeruk nipis dengan tujuan dapat mengurangi aroma khas ikan.=