

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) terhadap Kualitas *Flakes* Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) sebagai Menu Sarapan Siap Saji” ini adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan penambahan konsentrasi tepung ikan gabus yang berbeda pada *flakes* pisang kepok berpengaruh terhadap kualitas kimia seperti kadar protein, lemak, air, abu, karbohidrat, albumin dan kalsium, berpengaruh terhadap kualitas fisika seperti indeks penyerapan air dan indeks kelarutan air dan berpengaruh terhadap kualitas organoleptik seperti rasa, aroma, tekstur dan warna. Namun tidak berpengaruh pada kualitas kimia serat dan kalsium.
2. Semakin tinggi konsentrasi tepung ikan gabus yang ditambahkan tidak menghasilkan *flakes* yang semakin baik. Penambahan konsentrasi tepung ikan gabus optimum pada pembuatan *flakes* pisang kepok terbaik adalah 3% dengan nilai kualitas kimia yaitu kadar protein 7,21%, lemak 3,68%, air 2,73%, abu 3,75%, karbohidrat 82,63%, serat 4,28%, albumin 1,69% dan kalsium 3,23%; kualitas fisika diantaranya indeks penyerapan air 1,98 ml/g dan indeks kelarutan air 0,028 ml/g; dan kualitas organoleptik yaitu rasa 3,97, aroma 4,14, tekstur 4,27, dan warna 4,65.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses pengovenan harusnya menggunakan oven vakum dengan tujuan untuk meminimalisir banyaknya kualitas gizi yang berkurang selama proses pemanasan.
2. Penambahan filtrat albumin harusnya dilakukan saat pembuatan adonan *flakes* untuk menghindari pemanasan berulang.
3. Pada proses pembuatan tepung ikan gabus harusnya tidak perlau adanya proses ekstraksi dan langsung bagian daging saja yang dikeringkan agar nilai albumin nya tinggi.