

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat diperoleh kesimpulan bahwa pemberian konsentrasi minyak hati ikan hiu cucut (*Cenctrophorus sp*) berpengaruh terhadap sifat organoleptik dari segi aroma dan rasa namun tidak memberikan pengaruh terhadap sifat organoleptik tekstur dan warna. Dari segi sifat kimia minyak hati ikan hiu cucut (*Cenctrophorus sp*) memberikan pengaruh pada bilangan peroksida, asam lemak bebas, vitamin A, dan bilangan iod. Namun tidak berpengaruh pada kadar air. Dari hasil penelitian ini produk margarin minyak ikan D memberikan hasil yang terbaik dengan bilangan peroksida sebesar 10,7 g/100g, asam lemak bebas sebesar 2,08%, bilangan iod sebesar 70,6 meq/kg dan kadar air sebesar 0,64 %, kadar vitamin A sebesar 4868,3 IU/gram.

### 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah perlu dilakukannya proses deodorasi guna penghilangan bau amis dari minyak ikan dan diperlukan juga penambahan bahan tambahan seperti flavoring agent untuk meningkatkan cita rasa.