

BAB 7**PENUTUP****7.1 Kesimpulan**

7.1.1 Substitusi tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) meningkatkan kadar protein pada makanan jajanan tradisional Gorontalo *Sabongi*

7.1.2 Substitusi Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) meningkatkan mutu cerna teoritis protein makanan jajanan tradisional Gorontalo "*Sabongi*" tapi belum dapat meningkatkan skor asam amino pada makanan tersebut

7.1.3 Substitusi tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) berpengaruh pada mutu organoleptik makanan jajanan tradisional Gorontalo "*Sabongi*". Tingkat kesukaan yang tinggi terhadap mutu organoleptik sabongi yaitu pada perbandingan singkong parut 90 g, tepung ikan Nike 10 g, dan pisang 50 g.

7.2 Saran

Disarankan agar tepung ikan Nike yang dihasilkan perlu diteliti lebih lanjut tentang kandungan zat gizinya dan lebih dikembangkan lagi agar dapat digunakan sebagai pengkayaan protein pada makanan lain yang memiliki kadar protein yang rendah