

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang bertujuan untuk mengevaluasi tingkat penerimaan terhadap kue akar kelapa yang diformulasikan dengan tambahan tepung tulang ikan nila, diperoleh sejumlah kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aspek warna pada kue akar kelapa menunjukkan bahwa rata-rata skor yang diperoleh relatif serupa pada setiap perlakuan. Namun, perlakuan P1 yang menggunakan penambahan 30 gram tepung tulang ikan menunjukkan nilai yang sedikit lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aspek tekstur pada kue akar kelapa menunjukkan bahwa rata-rata skor yang diperoleh relatif serupa pada setiap perlakuan. Namun, perlakuan P1 yang menggunakan penambahan 30 gram tepung tulang ikan menunjukkan nilai yang sedikit lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aspek aroma pada kue akar kelapa menunjukkan bahwa rata-rata skor yang diperoleh relatif serupa pada setiap perlakuan. Namun, perlakuan P1 yang menggunakan penambahan 30 gram tepung tulang ikan menunjukkan nilai yang sedikit lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.
4. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap atribut rasa pada kue akar kelapa menunjukkan bahwa rata-rata skor yang diperoleh relatif serupa pada setiap perlakuan. Namun, perlakuan P3 yang menggunakan penambahan 50 gram tepung tulang ikan menunjukkan nilai yang sedikit lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.
5. Hasil uji statistik terhadap warna diperoleh nilai $P = 0,598 > 0,05$, artinya tidak ada perbedaan daya terima kue akar kelapa dengan penambahan tepung tulang ikan nila berdasarkan warna.

6. Hasil uji statistik terhadap tekstur diperoleh nilai $P = 0,861 > 0,05$, artinya tidak ada perbedaan daya terima kue akar kelapa dengan penambahan tepung tulang ikan nila berdasarkan tekstur.
7. Hasil uji statistik terhadap aroma diperoleh nilai $P = 0,518 > 0,05$, artinya tidak ada perbedaan daya terima kue akar kelapa dengan penambahan tepung tulang ikan nila berdasarkan aroma.
8. Hasil uji statistik terhadap tekstur diperoleh nilai $P = 0,620 > 0,05$, artinya tidak ada perbedaan daya terima kue akar kelapa dengan penambahan tepung tulang ikan nila berdasarkan rasa.
9. Berdasarkan SNI 2886:2015 diketahui syarat mutu kue akar kelapa dengan kriteria uji warna, tekstur, aroma dan rasa normal.

B. Saran

1. Penelitian ini diharapkan mampu menghadirkan terobosan baru dalam pemanfaatan tulang ikan nila yang diolah menjadi tepung, sehingga tidak terbatas hanya sebagai bahan pakan ternak saja, melainkan juga berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan yang bernilai gizi.
2. Perlu adanya penggantian bahan pada resep ini yaitu mengganti margarin menjadi butter untuk mendapatkan tekstur yang lebih renyah.
3. Diperlukan kajian lanjutan untuk menganalisis kualitas kimiawi, khususnya kadar air, pada produk dengan perlakuan P1 yang mengandung 30 gram tepung tulang ikan, guna memastikan stabilitas dan mutu produk secara menyeluruh.
4. Snack ini dapat diberikan kepada remaja dengan golongan umur 10-18 tahun karena 1 saji produk ini dapat memenuhi 16,34% kebutuhan kalsium perhari.