

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Simpulan

1. Formulasi yang didapatkan pada pembuatan stik lotin berbahan dasar tepung ikan patin dan tepung kacang tolo adalah 67% tepung ikan patin : 33% tepung ikan patin, 50% tepung ikan patin : 50% tepung kacang tolo, 33% tepung ikan patin : 67% tepung kacang tolo dengan kandungan zat gizi dan energi memenuhi prinsip dalam satu porsi, yaitu memenuhi 10% – 15% dari Angka Kecukupan Gizi tahun 2019 pada balita berusia 1 – 3 tahun dengan produk yang dihasilkan mengandung energi 135 - 203 kkal, protein 2 - 3 gram, lemak 4,5 – 6,8 gram, karbohidrat 21,5 – 32,3 gram, besi 0,7 – 1,1 miligram, dan seng 0,3 – 0,45 miligram.
2. Sifat organoleptik yang didapatkan berupa warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall. Sifat organoleptik dengan rata-rata paling tinggi adalah formula 3 dengan perbandingan tepung ikan patin 67% : tepung kacang tolo 33%.
3. Analisis zat gizi yang didapatkan berupa nilai zat gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, besi, dan seng. Formulasi 1 sebagai formulasi terpilih mengandung energi 167,13 kkal, protein 6,34 gram, lemak 9,29 gram, karbohidrat 15,43 gram, besi 1,47 gram, seng 0,66 gram.
4. Berdasarkan analisis biaya produk stik lotin berbahan dasar tepung ikan patin dan tepung kacang tolo didapatkan data semakin banyak penggunaan tepung ikan patin maka semakin tinggi biaya produksi stik lotin. Formulasi 1 sebagai formulasi terpilih memiliki harga produksi Rp4.111,00.

## **5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan kandungan zat gizi dengan melakukan analisis uji di laboratorium untuk mendapatkan nilai zat gizi produk stik lotin secara lebih spesifik.
2. Perlu dilakukan pengkajian bahan dasar yang lain yang memiliki kandungan gizi yang mirip dengan harga yang lebih murah dan mudah didapatkan. Penggunaan kacang tolo dapat digantikan dengan kacang yang sejenis, seperti kacang kedelai atau kacang tanah, tetapi penggunaan ikan patin disarankan untuk tetap dijadikan bahan dasar karena memiliki kandungan protein dari hewani yang tinggi.
3. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terkait jenis dari ikan patin yang berkaitan dengan rendemen yang dihasilkan. Jenis ikan patin yang berbeda menghasilkan rendemen yang berbeda, sehingga nilai zat gizi yang dihasilkan akan berbeda.