

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapatkan tiga formulasi produk kaki naga berbahan ikan patin dan tempe, yaitu formulasi 1 dengan formulasi ikan patin 50% : tempe 50%, formulasi 2 dengan formulasi ikan patin 33% : tempe 67%, dan formulasi 3 dengan formulasi ikan patin 67% : tempe 33%.
2. Berdasarkan sifat organoleptik untuk warna yang paling disukai yaitu pada formulasi 1 dan formulasi 3 dengan rata – rata penilaian tertinggi 5,4. Untuk aroma yang paling disukai yaitu pada formulasi 3 dengan rata – rata penilaian tertinggi 5,5. Untuk rasa yang paling disukai yaitu pada formulasi 1 dengan rata – rata penilaian tertinggi 4,8. Untuk tekstur yang paling disukai yaitu pada formulasi 2 dan formulasi 3 dengan rata – rata penilaian tertinggi 5,4. Untuk *overall* yang paling disukai yaitu pada formulasi 3 dengan rata – rata penilaian tertinggi 5,1.
3. Berdasarkan analisis zat gizi produk kaki naga berbahan ikan patin dan tempe didapatkan data protein dan besi paling tinggi dalam satu porsi pada formulasi 2 (ikan patin 33% : tempe 67%) dengan kontribusi pemenuhan protein 14% dan besi 15%.
4. Berdasarkan analisis biaya produk kaki naga berbahan ikan patin dan tempe didapatkan data untuk formulasi 1 (ikan patin 50% : tempe 50%) memiliki harga produksi Rp. 4.242,00. Untuk formulasi 2 (ikan patin 33% : tempe 67%) memiliki harga produksi Rp. 3.952,00. Untuk formulasi 3 (ikan patin 67% : tempe 33%) memiliki harga produksi Rp. 4.526,00.

1.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan kandungan nilai zat gizi dengan analisis uji di laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih spesifik pada produk kaki naga berbahan ikan patin dan tempe.
2. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terkait pengembangan sifat organoleptik yang masih memiliki tekstur keras pada produk kaki naga berbahan ikan patin dan tempe dengan menggunakan penambahan margarin.