

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari aspek warna rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang paling banyak disukai adalah formulasi 2 yaitu 70% : 30%
2. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari aspek aroma rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang paling banyak disukai adalah formulasi 2 yaitu 70% : 30%
3. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari aspek rasa rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang paling banyak disukai adalah formulasi 2 yaitu 70% : 30%
4. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari aspek tekstur rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang paling banyak disukai adalah formulasi 2 yaitu 70% : 30%
5. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan secara keseluruhan bahwa hasil uji kesukaan rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang terbaik adalah formulasi 2 yaitu 70% : 30%
6. Rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai yang terpilih yaitu formula 2 dengan kandungan energi sebesar 45,91 kkal, protein sebesar 3,21 gram, lemak sebesar 2,97 gram, dan karbohidrat sebesar 2,33 gram untuk 1 porsi (20 gram)
7. Berdasarkan analisis biaya pembuatan rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai untuk per porsi yaitu formula 1 (60%:40%) seharga Rp. 1.562, formulasi 2 (70%:40%) seharga Rp. 1.581, dan formulasi 3 (80%:20%) seharga Rp. 1.599
8. Hasil uji kesukaan kemasan menunjukkan bahwa sampel kemasan 2 adalah yang terbaik dari aspek warna kemasan, desain kemasan,

kombinasi grafis, huruf dalam kemasan, dan informasi komposisi produk dalam kemasan

6.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kandungan zat gizi dan daya simpan produk rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai di laboratorium
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menguji produk rolade ikan kembung dan tepung kacang kedelai sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) secara langsung kepada sasaran bayi usia 9-11 bulan
3. Bagi masyarakat yang ingin mencoba untuk membuat produk rolade dapat membuat dengan formulasi antara ikan kembung dan tepung kacang kedelai 70%:30% karena menghasilkan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang lebih baik