

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Penelitian otak-otak berbahan dasar ikan kembung dan daun kelor ini menggunakan imbangan (80%:20%) ; (50%:50%) ; dan (40%:60%).
2. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji organoleptik berdasarkan warna dan tekstur adalah pada imbangan 80% ikan kembung dan 20% daun kelor.
3. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa dan aroma adalah pada imbangan 50% ikan kembung dan 50% daun kelor.
4. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji organoleptik berdasarkan overall adalah pada imbangan 50% ikan kembung dan 50% daun kelor.
5. Nilai gizi pada otak-otak ikan kembung dan daun kelor dengan tingkat berdasarkan overall yaitu pada imbangan (50%:50%) dengan energi 323,4 kkal, protein 15,33 g, lemak 11,65 g, Karbohidrat 59,55 g, dan Zat besi 4,97 mg.
6. Analisis biaya produksi pada otak-otak ikan kembung dan daun kelor persajian (4 pcs) memiliki harga produksi F1 (80%:20%) yaitu Rp.8.640.- , sedangkan F2 (50%:50%) Rp.8.928.- , dan F3 (40%:60%) Rp.9.024.-

6.2 Saran

Berdasarkan hasil dari pembahasan penelitian di atas, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Produk ini dikembangkan untuk remaja putri usia 16-18 tahun sebagai sasaran utama pada penelitian ini.
2. Perlu diimbangi dengan diet tinggi protein dan zat besi serta menyeimbangkan dengan vitamin C agar dapat menyerap zat besi dengan sempurna.
3. Diperlukan kestabilan tekstur dari otak-otak yang kenyal dengan cara menambahkan konsentrasi dari tepung tapioka.
4. Perlu dilakukan kontrol terhadap bentuk otak-otak supaya sama besar.
5. Kemasan otak-otak bisa dimodifikasi kembali agar lebih efektif dan rapih dalam mengemasnya.
6. Perlu dilakukan perhitungan nilai zat gizi zat besi secara analisa laboratorium agar perhitungan nilai gizi lebih akurat.