

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Formulasi yang tepat antara imbangan tepung ikan patin dan tepung kacang merah dalam menghasilkan kualitas *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah adalah F1 (75%:25%), F2 (50%:50%) dan F3 (25%:75%).
2. Formulasi *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah terbaik berdasarkan hasil pengujian organoleptik adalah *bouffée stick* formula 2 dengan ombangan tepung ikan patin dan kacang merah 50%:50%.
3. Imbangan tepung ikan patin dan tepung kacang merah tidak berpengaruh nyata ($p>0,05$) terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah. Sedangkan, adanya pengaruh nyata imbangan tepung ikan patin dan tepung kacang merah ($p<0,05$) terhadap *overall bouffée stick* ikan patin dan kacang merah.
4. *Bouffée stick* ikan patin dan kacang merah terbaik memiliki kandungan kadar protein berdasarkan uji laboratorium sebesar 8,4 gr/100 gr.
5. *Bouffée stick* ikan patin dan kacang merah terbaik memiliki kandungan kadar zat besi berdasarkan uji laboratorium sebesar 4,1 ppm/100 gr atau setara dengan 0,41 mg.
6. Hasil analisis biaya *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah terbaik memiliki harga jual sebesar Rp18.300/takaran saji.

7.2 Saran

1. Berdasarkan hasil uji laboratorium protein dan zat besi, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai prosedur pembuatan *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah untuk meminimalisir hilangnya kandungan protein dan zat besi selama pengolahan.
2. Penurunan kadar zat besi pada *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah akibat proses pengolahan dapat dilakukan fortifikasi dengan menggunakan NaFeEDTA.
3. Penambahan daun jeruk pada adonan *bouffée stick* ikan patin dan kacang merah, hal ini dilakukan untuk meminimalisir aroma yang amis bersal dari ikan patin.