

BAB V PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Keripik Bandeng Tepung Biji Kecapir Sebagai Pangan Anti-Anemia Tahun 2024” maka Kesimpulan yang didapatkan adalah :

- a. Hasil uji analisis kandungan protein menyatakan bahwa perbandingan penambahan tepung biji kecapir dan bandeng tidak adanya perbedaan nyata terhadap kandungan protein pada keripik bandeng tepung biji kecapir (sig >0,05).
- b. Hasil uji analisis kandungan protein menyatakan bahwa perbandingan penambahan tepung biji kecapir dan bandeng memiliki perbedaan sangat nyata terhadap kandungan zat besi pada keripik bandeng tepung biji kecapir (sig <0,05).
- c. Perbandingan penambahan tepung biji kecapir dan bandeng tidak memiliki perbedaan nyata terhadap sifat fisik yang meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa (sig >0,05).
- d. Formulasi terpilih ditetapkan menggunakan metode De Garmo berdasarkan nilai produktivitas (NP) pada seluruh parameter dengan hasil NP tertinggi yaitu 0,54 pada F3 produk keripik bandeng tepung biji kecapir.

V.2 Saran

V.2.1 Bagi Responden

Disarankan untuk meningkatkan pengembangan olahan bandeng dan tepung biji kecapir sebagai inovasi untuk membantu meningkatkan asupan zat besi dan protein harian.

V.2.2 Bagi Ilmu Pengetahuan

Pada penelitian selanjutnya disarankan adanya proses koreksi berupa pencucian dan pengukusan pada biji kecapir sebelum diolah menjadi tepung untuk mengurangi aroma dan rasa langu, serta dilakukan pencetakan adonan yang tipis

ataupun perendaman NaHCO_2 pada adonan untuk mengurangi kekerasan pada keripik. Selain itu, hendaknya menambahkan uji proksimat untuk mengetahui komposisi kandungan gizi secara lebih lengkap serta mutu dari produk dan menambahkan penelitian klinis lanjutan terhadap produk untuk melihat bioavailabilitas dan pengaruhnya terhadap kadar hemoglobin di dalam tubuh.