

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan penelitian analisis proksimat dan organoleptik *bread roll* komposisi daging rajungan dan daging ayam organik antara lain:

- a. Hasil analisis proksimat *bread roll* dengan komposisi daging rajungan dan daging ayam organik terdapat pengaruh terhadap kadar air ($p=0,008$), kadar abu ($p<0,001$), kadar protein ($p<0,001$), kadar lemak ($p<0,001$), dan kadar karbohidrat ($p=0,002$).
- b. Hasil analisis organoleptik *bread roll* dengan komposisi daging rajungan dan daging ayam organik terdapat pengaruh terhadap rasa ($p=0,003$), tetapi tidak terdapat pengaruh terhadap warna ($p=0,227$), aroma ($0,430$), dan tekstur ($p=0,754$).
- c. Formulasi *bread roll* F2 dengan perbandingan daging rajungan dan daging ayam organik 50:50 merupakan formulasi terbaik berdasarkan nilai zat gizi dan organoleptik dengan nilai produktivitas (NP) sebesar 0,659 dan dalam satu takaran saji (125 g) telah mengandung energi 218,08 kkal, protein 12,98 g, lemak 5,78 g, dan karbohidrat 28,55 g.

V.2 Saran

Berdasarkan pelaksanaan penelitian ini, berikut saran yang dapat diberikan:

- a. Penulis disarankan untuk menambah pengetahuan terkait pengembangan produk dengan memanfaatkan daging rajungan dan daging ayam organik sehingga dapat mengetahui karakteristik dari bahan yang digunakan dalam membuat produk pangan.
- b. Orang tua dapat menggunakan *bread roll* dengan formulasi perbandingan daging rajungan dan daging ayam organik 50:50 sebagai alternatif makanan tambahan karena mengandung energi 218,08 kkal, protein 12,98 g, lemak 5,78 g, dan karbohidrat 28,55 g dalam satu takaran saji *bread roll* sebanyak 125 g.

- c. Penelitian selanjutnya disarankan membuat formulasi kontrol berupa *bread roll* tanpa penambahan daging rajungan dan daging ayam organik, serta melakukan uji proksimat terhadap formulasi tersebut. Data dari formulasi kontrol diperlukan sebagai pembanding untuk mengetahui perbedaan komposisi proksimat antara produk dasar dan produk yang telah dimodifikasi, sehingga hasil penelitian dapat diinterpretasikan dengan lebih kuat. Selain itu, penelitian selanjutnya juga disarankan melakukan uji kadar kalsium dan uji daya simpan produk. Uji kadar kalsium diperlukan untuk mengetahui kandungan kalsium dalam produk, mengingat kalsium berperan penting dalam proses pertumbuhan dan pembentukan tulang. Sementara itu, uji daya simpan diperlukan untuk mengetahui umur simpan produk yang aman untuk dikonsumsi.