

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Tahap-tahap pembuatan tepung ceker ayam terdiri dari pemilihan ceker ayam yang kualitasnya baik, pencucian ceker ayam, pemrestoan ceker ayam, pengeringan dengan oven, pengalusan dengan blender dan pengayakan.
- b. Tepung ceker ayam yang dihasilkan mengandung 2.98% air, 17.95% abu, 45.05% protein, 28.65% lemak, 5.36% karbohidrat, 10.05 mg/100 g kalsium.
- c. Formula yang digunakan pada penelitian ini adalah F1 dengan penambahan 25% tepung ceker ayam, F2 dengan penambahan 35% tepung ceker ayam, F3 dengan penambahan 45% tepung ceker ayam.
- d. Hasil uji mutu hedonik didapatkan dengan rentang warna coklat sampai putih kekuningan, aroma berada pada rentang sangat harum, rasa berada pada kisaran manis sampai dengan sangat manis dan tekstur berkisar pada renyah sampai dengan sangat renyah. Hasil uji hedonik didapatkan formula yang disukai adalah F1.
- e. Kandungan gizi cookies ceker ayam terpilih adalah 7.21% air, 6.19% abu, 20.86% protein, 26.21% lemak, 39.51% karbohidrat dan 1792.99 mg/100 gram kalsium.

VI.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi cookies ceker ayam ini dan penyerapan kalsium dalam tubuh. Selain itu, dari karakter fisik produk perlu diteliti lebih lanjut cara pencegahan tekstur yang agak keras pada cookies ceker ayam ini.

