

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dirangkum dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kadar kalsium tepung yang dihasilkan : tulang ikan tuna (166,39 mg/g), cangkang pensi (183,06 mg/g), cangkang telur (155,83 mg/g), dan ceker ayam (136,11 mg/g).
2. Bioavailabilitas kalsium tepung yang dihasilkan dari tulang ikan tuna (55,78%), cangkang pensi (77,63%), cangkang telur (81,21%), ceker ayam (93,72%).
3. Pengaplikasian tepung kalsium dalam bentuk tablet *effervescent* menyebabkan penurunan bioavailabilitas kalsium sebesar 82,53%.
4. Berdasarkan uji organoleptik, nilai tertinggi adalah tablet ceker ayam dengan nilai bentuk = 3,4 aroma = 3 warna = 3,2 rasa = 2,2.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperlukan untuk menghilangkan bau amis pada tablet *effervescent* dan membuat tablet lebih disukai. Pengujian bioavailabilitas kalsium secara *in vitro* hanya menunjukkan jumlah kalsium yang dapat diserap namun tidak sampai pada tahap *utility* (penggunaan). Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk melihat jumlah kalsium yang dapat digunakan di dalam tubuh pada tepung tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur dan ceker ayam.