

BAB 6 PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Hasil analisis gizi makro (proksimat) dan gizi mikro (fosfor dan kalsium) pada tepung cangkang kerang pensi yaitu kadar lemak sebesar 0,65%, kadar protein sebesar 1,04%, kadar karbohidrat sebesar 0,05%, kadar fosfor sebesar 0,001%, kadar kalsium sebesar 11,68%, kadar air sebesar 1,19%, dan kadar abu sebesar 97,07% sedangkan pada tepung cangkang langkitang yaitu nilai kadar lemak sebesar 0,82%, kadar protein sebesar 0,92%, kadar karbohidrat sebesar 1,57%, kadar fosfor sebesar 0,05%, kadar kalsium sebesar 11,96%, kadar air sebesar 1,29%, dan kadar abu sebesar 95,4%. Kadar kalsium dan fosfor pada tepung cangkang kerang pensi lebih rendah dibandingkan dengan tepung cangkang langkitang.
2. Hasil uji *Mann-Whitney* didapatkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara kedua tepung cangkang sehingga tepung cangkang kerang pensi maupun tepung cangkang langkitang memiliki potensi menjadi bahan alternatif untuk permasalahan osteoporosis.

6.2 Saran

1. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut terkait kandungan timbal pada tepung cangkang agar aman dikonsumsi.
2. Perlu dilakukan uji coba terkait bioavailabilitas tepung cangkang untuk penelitian lanjutan.

3. Mengembangkan produk makanan yang menggunakan bahan tepung cangkang kerang pensi maupun langkitang sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan mutu sensorik melalui tes organoleptik.
4. Melakukan edukasi dan sosialisasi pemanfaatan cangkang kerang pensi dan langkitang kepada pedagang jajanan makanan laut maupun kepada masyarakat serta lembaga pemberdayaan masyarakat maupun lembaga swadaya masyarakat sehingga dapat mengolah kembali cangkang kerang pensi maupun langkitang sebelum dijual.
5. Membuat sebuah usaha bersama masyarakat untuk mulai melakukan pengolahan cangkang kerang pensi maupun cangkang langkitang

