

V. KESIMPULAN

- a. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Secara rata-rata penambahan kalsit sebanyak 9% berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) memberikan nilai terbaik pada aroma, warna, tekstur, kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan, laju pemadatan, dan sudut tumpukan.
- b. Pada berat jenis tidak ada perbedaan nyata ($P > 0,05$) baik disimpan atau ditambahkan kalsit, namun jika dilihat dari nilai angka, tepung ikan tanpa penambahan kalsit memiliki hasil lebih rendah dibandingkan dengan penambahan 9% dan mendapatkan hasil yang lebih baik yaitu antara 1458,72 dan 1529,06 kg/m^3 .
- c. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penambahan kalsit cangkang pada tepung ikan dengan dosis 9%, dapat mempertahankan kualitas fisik tepung ikan yang disimpan selama 6 minggu.

