

BAB VI : KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *sala lauak* dengan penambahan tepung tempe dan ikan tongkol dengan empat perlakuan dengan perbandingan tepung tempe: ikan tongkol yaitu F0=0:15, F1=10:20, F2=20:40, F3=40:80.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung tempe dan ikan tongkol mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan *sala lauak*.
3. Analisis kandungan zat gizi pada *sala lauak* kadar air terendah pada F3 (49,86%), kadar abu tertinggi F3 (1,51%), kadar lemak tertinggi pada F3 (316,78%), kadar protein tertinggi F3 (15,58%), karbohidrat tertinggi F0 (38,61%), kadar kalsium tertinggi F3 (62,12 mg), dan kadar zat besi tertinggi F3 (16,35 mg).
4. Formulasi terbaik yang didapatkan ialah F1 yang memiliki kadar air sebesar 50,55%, kadar abu sebesar 1,03%, kadar protein sebesar 8,12%, kadar lemak sebesar 8,94%, kadar karbohidrat sebesar 31,36%, kadar kalsium sebesar 50,44 mg/100gr, dan kadar zat besi sebesar 6,47mg/100gr. Karakteristik mutu formula terpilih yaitu memiliki warna kuning, aroma harum, rasa gurih, dan tekstur agak kenyal.

6.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk peningkatan kandungan kalsium pada *sala lauak* agar mencukupi menjadi makanan sumber kalsium

2. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh pemberian produk *sala lauak* dengan penambahan tepung tempe dan ikan tongkol terhadap balita stunting.
3. Penyimpanan produk *sala lauak* untuk konsumsi dalam waktu yang lama bisa dilakukann dengan menyimpan *sala lauak* yang sudah diadon di *freezer* sebagai makanan *frozen food* dan digoreng saat akan dikonsumsi.
4. Mendayagunakan formula F1 untuk digunakan di tingkat rumah oleh keluarga yang memiliki balita stunting.

