

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Formulasi perbandingan pasta ikan kembung dan tepung beras berpengaruh signifikan pada taraf kepercayaan 5% ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar abu, lemak, protein, dan karbohidrat, serta pengukuran fisik berat dan uji ketebalan. Selain itu, formulasi ini juga mempengaruhi uji hedonik, termasuk kerapuhan, warna, serta uji ranking terhadap kecerahan warna, aroma ikan, dan rasa ikan.
2. Perlakuan terbaik mutu kue sapik modifikasi perbandingan pasta ikan kembung dan tepung beras berdasarkan analisis kimia, pengukuran fisik, penilaian hedonik dan uji ranking didapatkan pada perlakuan C (dengan perbandingan pasta ikan 1 dan tepung beras 1) dengan nilai rata-rata kadar air (3,89%), kadar abu (1,89%), kadar protein (14,50%), kadar lemak (4,99%), kadar karbohidrat (74,72%), berat (1,71%), ketebalan (1,16%), skor hedonik warna (3,65%), aroma (3,50%), rasa (3,60%) dan kerapuhan (4,20%) serta uji ranking kecerahan warna (3,70%), kerenyahan (3,30%), aroma ikan (3,50%), rasa ikan (3,55%), dan rasa gurih (3,10%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian mengenai perubahan kualitas kue sapik modifikasi selama penyimpanan, termasuk uji mikrobiologi dan kimia untuk menentukan umur simpan optimal. Selain itu, penulis juga menyarankan melakukan optimasi metode pemanggangan agar kue sapik modifikasi tetap renyah dengan kadar protein tinggi tanpa menimbulkan aroma ikan yang terlalu dominan.