

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung tulang ikan tuna memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar kalsium serta berpengaruh terhadap organoleptik aroma, rasa, tekstur dan angka lempeng total. Sedangkan penambahan tepung tulang ikan tuna berpengaruh tidak nyata terhadap kadar serat kasar dan organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik dan kimia adalah perlakuan C (penambahan tepung tulang ikan tuna 20%) dengan nilai rata-rata kesukaan pada *cookies* yaitu warna 3,84 (suka), aroma 3,56 (suka), rasa 3,96 (suka), dan tekstur 4,40 (suka). Analisis fisik yaitu kekerasan 368,35 N/cm². Analisis kimia meliputi kadar air 2,65%, kadar abu 8,86%, kadar protein 9,89%, kadar lemak 21,20%, kadar karbohidrat 57,40%, serat kasar 1,94%, dan kalsium 6,81%. Analisis mikrobiologi meliputi angka lempeng total sebesar ALT 1,28 x 10³,

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya yaitu melakukan analisis bioavailabilitas kalsium untuk mengukur seberapa besar kalsium yang dapat diserap dan digunakan secara efektif oleh tubuh