

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lapis itik afkir dengan perlakuan penambahan telur dengan persentase yang berbeda memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air dan kadar protein namun berbeda nyata terhadap lemak dan nilai uji organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan daya terima keseluruhan. Perlakuan telur pada lapis itik afkir dengan 10% telur merupakan hasil terbaik, yaitu kadar air 49,01%, protein 26,52%, lemak 17,46% dengan nilai organoleptik warna 3,84, aroma 3,92, rasa 3,88, tekstur 3,36, dan daya terima keseluruhan 3,80 dengan artian suka.

5.2. Saran

Pembuatan lapis itik afkir ini lebih disarankan menggunakan penambahan telur sebanyak 10% supaya bisa mengurangi biaya produksi yang sebelumnya digunakan sebanyak 15% oleh masyarakat pada umumnya. Penelitian lapis itik afkir ini perlu dilakukan pengembangan lebih luas lagi agar bisa menghasilkan produk dengan penilaian baik dan disukai konsumen serta mempunyai nilai gizi tinggi supaya bisa mencukupi kebutuhan gizi konsumen, sekaligus memperkenalkan produk pangan tradisional berbahan dasar itik.