

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap stik ceker berbahan campuran bubuk ceker ayam dengan tingkat perbandingan konsentrasi bubuk ceker ayam dan tepung terigu didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan bubuk ceker ayam dengan tepung terigu dalam pembuatan stik ceker memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan organoleptik, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, daya serap minyak, uji kekerasan, dan rendemen.
2. Produk stik ceker pencampuran bubuk ceker ayam dengan tepung terigu yang paling disukai adalah perlakuan B (5% bubuk ceker : 95% tepung terigu) dengan nilai terhadap warna 3,80 (suka), aroma 3,65 (suka), rasa 3,95 (suka) dan tekstur 4,35 (suka). Stik ceker dengan perlakuan B (5% bubuk ceker ayam : 95% tepung terigu) merupakan produk terbaik dengan nilai kadar air stik ceker (2,07%), kadar abu stik ceker (2,95%), kadar lemak stik ceker (20,83%), kadar protein stik ceker (11,68%), kadar karbohidrat stik ceker (62,79%), kadar kalsium stik ceker (105,25 mg), kekerasan stik ceker (812,25 N/cm²), daya serap minyak stik ceker (15,68) dan rendemen stik ceker (70,73%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran selanjutnya yaitu :

1. Dalam pembuatan bubuk ceker ayam terdapat kendala yaitu kadar lemak yang tinggi pada bubuk ceker ayam sehingga sulit dalam pengayakan, untuk itu perlu adanya usaha untuk menghilangkan lemak yang terdapat dalam bubuk ceker ayam sehingga bubuk yang dihasilkan tidak menggumpal dan tidak cepat tengik.
2. Menentukan jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan stik ceker dan menguji umur simpan stik ceker.