

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formula stik dengan penambahan tepung ikan bilih yang dikembangkan dilakukan sebanyak 3 perlakuan yaitu dengan besaran penambahan tepung ikan bilih pada F1 sebesar 5%, F2 sebesar 10%, dan F3 sebesar 15%.
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 adalah formula yang paling disukai oleh panelis dibandingkan F2 dan F3. F1 memiliki karakteristik warna kuning keabuan, bau ikan sedikit, rasa ikan sedikit, serta tekstur kering dan renyah.
3. Hasil uji kandungan zat gizi menunjukkan bahwa kadar air dari F0 hingga F3 mengalami peningkatan. Dari ketiga perlakuan, kadar air terendah adalah pada F1 sebesar 4,39%, sedangkan kadar air tertinggi adalah pada F3 sebesar 4,96%. Kadar abu dari F0 hingga F3 juga mengalami peningkatan. Kadar abu terendah dari ketiga perlakuan adalah pada F1 sebesar 3,28% dan tertinggi pada F3 sebesar 4,28%. Kandungan protein pada F0 hingga F3 beragam. Dari ketiga perlakuan, F2 memiliki kandungan protein terendah sebesar 10,49% dan F3 memiliki kandungan protein tertinggi sebesar 14,28%. Kadar lemak dari F0 hingga F3 mengalami penurunan, dimana dari ketiga perlakuan kadar lemak tertinggi adalah pada F1 sebesar 20,24% dan terendah pada F3 sebesar 19,11%. Kadar karbohidrat pada F0 hingga F3 juga beragam seperti protein. Kandungan karbohidrat tertinggi adalah pada F2 sebesar 60,94% dan terendah pada F3 sebesar 57,35%. Sementara untuk kadar zink juga mengalami peningkatan dari F0 hingga F3 dimana zink terendah adalah pada F1 sebesar 7,73 mg/100 gr dan tertinggi pada F3 sebesar 8,55 mg.100 gr.

4. Formula terpilih diantara ketiga perlakuan adalah F1. F1 ditetapkan menjadi formula terpilih berdasarkan total skor uji hedonik dan uji kandungan zat gizi sebesar 119,93. Angka ini didapatkan dari total skor uji hedonik sebesar 21,00 dan uji kandungan zat gizi sebesar 98,93.

6.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya diperlukan adanya penggunaan alternatif metode pemasakan lain seperti pemanggangan agar dapat menurunkan kadar air tanpa meningkatkan kadar lemak produk sehingga dapat memenuhi kriteria SNI yang diharapkan dan dapat diproduksi dalam skala rumah tangga.
2. Secara spesifik diperlukan adanya pengujian dengan menggunakan mesin ekstruder serta alat terstandarisasi lainnya agar memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI untuk produksi skala besar.
3. Sebaiknya dilakukan penyesuaian kembali ketebalan stik agar sedikit dikurangi sehingga tekstur yang dihasilkan dapat menjadi lebih renyah lagi.
4. Untuk memenuhi kriteria sebagai makanan tambahan balita *stunting* disarankan adanya penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat agar memenuhi seluruh syarat mutu yang ditetapkan baik dari segi SNI maupun syarat mutu Kemenkes RI.
5. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi stik ikan bilih terhadap penanganan *stunting* pada balita sebelum diintervensi langsung kepada kelompok sasaran yaitu balita usia 12-59 bulan.