

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan tepung kacang merah memakai alat pengering atau dehidrator dengan suhu 65°C selama 8 jam kemudian di haluskan menggunakan blender dan ayakan 100 mesh agar mendapatkan bentuk yang sama.
2. Formulasi dalam pembuatan dendeng ikan dilakukan dengan kombinasi ikan kembung dengan penambahan tepung kacang merah dengan tiga jenis perlakuan masing-masing berjumlah F1 (70%:30%), F2 (60%:40%), dan F3 (50%:50%).
3. Daya terima dari dendeng ikan kembung dengan penambahan tepung kacang merah dari tiga formulasi yaitu F3 yang dimana dilihat secara keseluruhan berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa (kombinasi ikan kembung 50% dengan penambahan tepung kacang merah 50%), sementara untuk tekstur yang disukai yaitu F1 (Ikan kembung 70% dan tepung kacang merah 30%).
4. Kandungan gizi yang terdapat dalam formulasi terpilih yaitu F3 kadar air 9,766%, kadar abu 7,366%, kadar protein 22,901%, kadar lemak 14,647%, kadar karbohidrat 45,319% dan kadar besi (Fe) 15,628%. Untuk kadar air, Protein, karbohidrat, zat besi telah memenuhi syarat SNI terkait dendeng, sementara kadar abu, lemak melebihi dari SNI.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terutama dalam hal ukuran ketebalan pada dendeng karena mempengaruhi tekstur dan daya simpan agar dapat diketahui berapa lama umur simpan produk dendeng dengan penambahan tepung kacang merah

2. Bagi Instansi

Diharapkan melengkapi alat yang ada dilaboratorium kulineri seperti alat pengering bahan makanan atau dehidrator agar memudahkan mahasiswa dalam penelitian pembuatan tepung.

3. Bagi Masyarakat

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, peneliti berharap masyarakat dapat menjadikan dendeng ikan kembung dengan penambahan tepung kacang merah ini sebagai pengganti cemilan yang sehat khususnya untuk ibu hamil.