

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung tulang ikan lele dumbo dan metode pengolahan pada pembuatan tepung tulang dapat menghasilkan produk geblek yang memiliki kadar kalsium dan fosfor yang tinggi serta dapat disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan khusus

- a. Semakin tinggi konsentrasi penambahan tepung tulang ikan Lele Dumbodengan metode kukus dan metode presto, kadar kalsium dan kadar fosfor geblek semakin tinggi, namun tingkat kesukaan panelis terhadap geblek semakin menurun
- b. Penambahan tepung tulang ikan lele dumboyang terpilih adalah konsentrasi tepung tulang ikan lele dumbo 10% metode kukus dan geblek yang dihasilkan mempunyai kadar air 33,82 % b/b, kadar abu 5,50 % b/b, kadar protein 4,45 % b/b, kadar lemak 8,12 % b/b, kadar karbohidrat *by different* 48,19% b/b, kadar kalsium 5,52 % dan kadar fosfor 6,47 %.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kenampakan warna pada geblek dengan penambahan tepung tulang ikan lele dumbo agar dapat lebih disukai oleh panelis.