

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis kandungan kalsium dan protein pada mi kering yang di substitusi dengan tepung tulang ikan patin dapat disimpulkan.

1. Formula terpilih dari mi kering substitusi tepung tulang ikan patin melalui uji mutu hedonik yaitu formula 1 dengan rata-rata skor untuk parameter warna sebesar 4,32, aroma 3,24, rasa 3,40, dan tekstur 3,68.
2. Kandungan kalsium mi kering substitusi tepung tulang ikan patin dengan rata-rata sebesar 239,25 mg dalam 50 gram per sajian.
3. Kandungan protein mi kering substitusi tepung tulang ikan patin dengan rata-rata sebesar 7,4% atau 3,7 gram dalam 50 gram per sajian.

B. Saran

1. Bagi penelitian selanjutnya

Saran bagi penelitian selanjutnya diharapkan bisa melakukan analisis zat gizi lainnya seperti karbohidrat, lemak, dan zat gizi mikro, serta perlu dilakukannya uji beda rata-rata guna mengidentifikasi perbedaan signifikan antara produk dengan perlakuan berbeda, sehingga dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengaruh substitusi tepung tulang ikan patin terhadap mutu hedonik pada mi kering.

2. Bagi masyarakat

Saran bagi masyarakat adalah untuk mempertimbangkan konsumsi mi kering dengan penambahan tepung tulang ikan patin sebagai alternatif makanan yang mengandung kalsium dan protein. Namun, tetap disarankan untuk menjaga pola makan seimbang dengan mengonsumsi berbagai sumber zat gizi lainnya dan memperhatikan porsi yang sesuai.