

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil analisis ragam stik gadung dengan 9 formulasi perlakuan proporsi tepung gadung:tapioka dengan penambahan tepung teri menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang nyata pada 9 formulasi pada parameter uji kadar air, kadar abu, kadar Ca (kalsium), kadar pati, kadar amilosa dan daya patah.
2. Perlakuan terbaik stik gadung dengan perlakuan penambahan tepung gadung:tapioka dengan penambahan tepung teri didapat dari formulasi proporsi tepung gadung 59,40 gram dan tapioka 39,60 gram dengan penambahan tepung teri sebesar 11 gram dengan karakteristik kadar air 4,736%, kadar abu 3,840%, kadar Ca (Kalsium) 893,535 mg, kadar protein 7,265%, pati 34,860%, amilosa 11,490% , daya patah 1,160 N nilai rata-rata kesukaan terhadap rasa,tekstur dan aroma berturut-turut 4,25 (suka-sangat suka), 4,3 (suka-sangat suka) dan 2,55 ( tidak suka-biasa).

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengembangkan hasil dalam penelitian ini dengan melakukan penelitian mengenai uji toksisitas gadung pada produk pangan.