BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan crackers dengan penambahan tepung ikan teri dan konsentrasi Natrium bikarbonat (NaHCO3), dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat interaksi yang nyata antara penambahan tepung ikan teri dan konsentrasi NaHCO3 terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar kalsium dan daya patah.
2. Hasil penelitian menunjukan bahwa dengan penambahan tepung ikan teri 9% dan konsentrasi NaHCO3 0,5% menghasilkan crackers terbaik dengan kadar air 5,86%, kadar abu 2,76%, kadar protein 12,32%, kadar lemak 12,54%, kadar kalsium 37,46 mg, dan daya patah 31,33 N. Hasil uji organoleptik menunjukan nilai kesukaan warna 3,5(agak suka-suka); aroma 3,5(agak suka-suka); rasa 3,6(agak suka-suka); dan tesktur 3,45(agak suka-suka).
3. Hasil penelitian menunjukan bahwa penambahan tepung ikan teri 9% belum memenuhi kebutuhan angka kecukupan Gizi (AKG) untuk anak-anak maupun dewasa.
4. Berdasarkan perlakuan terbaik yang dihasilkan pada analisis ekonomi sebagai berikut yaitu : biaya titik impas Rp. 92.760.609,77 : persen dari titik impas 11,65%, kapasitas titik impas 14.538,08 bungkus/tahun : nilai payback periode selama 3 tahun : NPV 250.164.660 : gross B/C 1,1424 : serta nilai IRR 33,775%.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai bioavailabilitas kalsium dan formulasi yang tepat atau dengan penambahan bumbu tambahan agar crackers dengan penambahan tepung ikan teri lebih disukai konsumen.