

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Tepung tulang ikan tuna yang diuji mengandung unsur kalsium yaitu 3.88%, kadar air 3.49%, abu 29%, protein 12.4%, dan lemak 1.98%.
2. Konsentrasi tepung tulang ikan 1.1% memberikan hasil terbaik berdasarkan penilaian hedonik.
3. Karakteristik produk terbaik berdasarkan komposisi kimia yaitu kadar air 2.22%, kadar abu 1.25%, kadar protein 6.6%, kadar lemak 10.41%, kadar kalsium 0.16%, dengan spesifik mutu kue bagea untuk kenampakan (utuh, rapi, bersih, kurang homogen), warna (coklat gelap), aroma (agak tercium aroma khas sagu dan tepung tulang ikan), tekstur (agak renyah agak lama hancur), rasa (gurih, agak manis, dan agak terasa tepung tulang ikan).

5.2 Saran

Pada penelitian ini peneliti menggunakan asam sebagai media untuk mengekstraksi tulang ikan, sehingga peneliti menyarankan adanya penelitian pembandingan dengan menggunakan basa. Selain itu untuk kue bagea dengan konsentrasi tepung tulang 1.1% dapat diuji lanjut untuk melihat umur simpan dari kue bagea tersebut.