

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kadar kalsium dalam tulang ikan tepung tulang ikan yang dibuat dari tulang ikan cakalan adalah 24,1220 %, dan perkiraan lama masa simpannya 59,1829 hari atau 8 minggu 3 hari 4 jam 23,376 menit.
2. Kadar kalsium dalam tulang ikan tepung tulang ikan yang dibuat dari tulang ikan kakap adalah 24.5363 %, dan perkiraan lama masa simpannya 87,7527 hari atau 12 minggu 3 hari 18 jam 3,888 menit.
3. Kadar kalsium dalam tulang ikan tepung tulang ikan yang dibuat dari tulang ikan surung adalah 22,7756 %, dan lama masa simpannya 53,3701 hari atau 7 minggu 4 hari 8 jam 52,944 menit.
4. Kadar kalsium dalam tulang ikan tepung tulang ikan yang dibuat dari tulang ikan barakuda adalah 25,0765 %, dan lama masa simpannya 41,7697 hari atau 5 minggu 6 hari 18 jam 28,368 menit.
5. Terdapat perbedaan kadar kalsium pada tepung tulang ikan yang dibuat dari tulang ikan cakalan, ikan kakap, ikan surung dan ikan barakuda di uji dengan One Way Anava $p=0,000(p<0,05)$. Kadar kalsium paling tinggi adalah tepung tulang ikan barakuda dan kadar kalsium paling rendah adalah tepung tulang ikan surung. Hasil uji LSD menunjukkan perbedaan tepung tulang ikan barakuda dengan nilai Mean Difference sebesar

2,3008833 dengan *significant* 0,000 sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil penelitian kadar kalsium tersebut bermakna.

6. Masa simpan yang paling lama adalah tepung tulang ikan kakap 12 minggu 3 hari 18 jam 3,888 menit sedangkan yang paling cepat adalah ikan barakuda 5 minggu 6 hari 18 jam 28,368 menit.

B. Saran

1. Menambah inovasi baru di masyarakat dengan mengolah tulang ikan menjadi tepung yang dapat digunakan untuk bahan pangan bagi hewan.
2. Membuat variasi penyimpanan agar masa simpan tepung lebih lama seperti perbedaan suhu atau perbedaan tempat pembungkusan.
3. Kadar kalsium yang cukup tinggi pada tulang ikan mampu dijadikan salah satu usaha mandiri.