

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran pencampuran ikan lele dan wortel terhadap sifat fisik cilok lele wortel, semakin banyak presentase ikan lele pada cilok lele wortel maka warna cilok semakin keabuan, aroma cilok semakin khas aroma ikan lele, rasa cilok semakin gurih, dan tekstur cilok semakin empuk.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan variasi pencampuran ikan lele dengan wortel terhadap sifat organoleptik hanya pada parameter rasa cilok lele wortel karena nilai 0,008 ($p > 0,05$). Produk cilok lele wortel dengan pencampuran ikan lele dan wortel yang paling disukai oleh panelis dari segi warna, aroma dan tekstur adalah produk cilok lele wortel dengan perlakuan C (80% : 20%) sedangkan dari segi rasa adalah perlakuan A atau kontrol.
3. Terdapat daya terima cilok lele wortel dengan variasi pencampuran ikan lele dan wortel dapat diterima dengan baik oleh siswa kelas 4 SDN Patran (88%) menerima cilok lele wortel dengan baik dengan mengkonsumsi 100 gram cilok lele wortel perlakuan C (80% : 20%)

memenuhi 94% kebutuhan energi serta 124% kebutuhan protein PMT-AS.

4. Terdapat pengaruh yang signifikan variasi campuran ikan lele dengan wortel terhadap kadar protein pada keempat perlakuan cilok lele wortel karena nilai 0,021 ($p > 0,05$).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat disimpulkan yaitu :

1. Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya dapat melengkapi produk cilok lele wortel dengan saus sebagai pelengkap.
2. Pada produk cilok, sebaiknya disajikan sebanyak 80 gram per porsi dengan kadar protein 4,96 gram yang memenuhi 99,2% untuk kebutuhan PMT-AS.
3. Untuk institusi sekolah dasar, hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi positif untuk menciptakan jajanan tinggi protein berbasis pangan lokal, serta sebagai acuan dalam pelaksanaan program edukasi gizi dan pemilihan jajanan bergizi di lingkungan sekolah.