

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. *Stick* kulit udang dengan formula tepung terigu 70% dan tepung hasil samping usaha udang kupas 30% (kode sampel F2) menghasilkan produk terbaik.
2. Hasil uji hedonik *stick* kulit udang panelis suka pada rasa 66,7%, suka pada warna 56,7%, suka pada tekstur 53,3%, dan suka pada aroma 66,7%. Hasil uji mutu hedonik panelis suka pada rasa gurih terasa udang 56,7%, suka pada warna coklat muda 73,3%, suka pada tekstur renyah 56,7%, dan suka pada aroma udang 60%.
3. Formula terbaik *stick* kulit udang diperoleh rerata rasa 3,93; warna 3,97; tekstur 4,2; dan aroma 4,07.
4. Kandungan gizi *stick* kulit udang formula terbaik yaitu protein 15,8%, karbohidrat 30,2%, lemak 38,1%, air 2,68%, abu 6,89%, kalsium 773 mg/kg, dan natrium 64,4 mg/kg.
5. Cemaran mikroba dan cemaran logam *stick* kulit udang formula terbaik yaitu angka lempeng total 56.10^1 Cfu/gr, *salmonella* negatif, *E. coli* < 3,6 APM/gr, timbal <0,0017 mg/kg, dan kadmium 0,003 mg/kg sehingga aman untuk dikonsumsi.
6. 10 gram *stick* yang dikonsumsi dapat memberikan sumbangan protein 1,6 gram sehingga dapat memenuhi kebutuhan protein selingan 26,7%, lemak 3,8

gram sehingga dapat memenuhi kebutuhan lemak selingan 56,7%, dan karbohidrat 3 gram sehingga dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat selingan 9,2%.

5.2. Implikasi

Implikasi pada hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kandungan gizi protein *stick* substitusi tepung hasil samping usaha udang kupas meningkat seiring dengan penambahan tepung hasil samping usaha udang kupas dalam pembuatan *stick*. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil samping usaha udang kupas dalam pembuatan pangan dapat meningkatkan kandungan gizi pangan tersebut terutama protein, sehingga masyarakat dapat memanfaatkan hasil samping usaha udang kupas dalam proses pembuatan makanan untuk mengurangi pencemaran akibat hasil samping usaha udang kupas. Selain itu, *stick* substitusi tepung hasil samping usaha udang kupas tidak mengandung cemaran mikroba dan cemaran logam sehingga aman untuk dikonsumsi.

5.3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. Proses penggorengan *stick* diperhatikan untuk menghindari penyerapan minyak yang berlebihan seperti melakukan pengeringan setelah penggorengan sehingga kandungan lemak dapat memenuhi atau tidak melebihi syarat mutu makanan ringan Indonesia SNI 2885:2015.

2. Pemanfaatan hasil samping usaha udang kupas menjadi pangan olahan yang lebih bervariasi agar kandungan protein dan kalsium dalam hasil samping usaha udang kupas dapat dimanfaatkan secara optimal.

