BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba formulasi Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna, ditetapkan tiga formulasi terbaik yaitu 5%, 10% dan 15% dengan menggunakan metode *Bakers Percent*.

Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna yaitu 3,93 untuk Kulit *Pie* Asin Substitusi tepung tulang ikan tuna sebesar 5% yang berada pada rentangan nilai suka. Untuk aspek rasa diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,97 untuk Kulit *Pie* Asin Substitusi tepung tulang ikan tuna sebesar 5% yang berada pada rentangan nilai suka. Pada aspek aroma diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,80 untuk Kulit *Pie* Asin Substitusi tepung tulang ikan tuna sebesar 5% yang berada pada rentangan nilai suka. Sedangkan pada aspek tekstur diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,93 untuk Kulit *Pie* Asin Substitusi tepung tulang ikan tuna sebesar 5% yang berada pada rentangan nilai suka. Nilai rata-rata semua aspek tersebut menunjukkan bahwa penilaian terhadap Kulit *Pie* Asin untuk formulasi Substitusi tepung tulang ikan tuna 5% paling disukai konsumen yang berada pada rentangan nilai agak suka dan suka.

Hasil uji Friedman Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna menyatakan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan pada aspek rasa dan tekstur untuk ketiga formulasi tersebut. Namun, hasil uji Tuckey sebagai uji lanjutan untuk aspek warna dan aroma, menunjukkan adanya pengaruh yang

signifikan terhadap Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna pada aspek warna dan aroma. Berdasarkan hasil uji tersebut, aspek warna dan aroma Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna sebesar 5% adalah formulasi terbaik.

5.2. Saran

Melalui penelitian ini, penulis menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat:

- Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi pada Kulit Pie Asin tepung tulang ikan tuna serta manfaat tepung tulang ikan tuna pada aspek kesehatan.
- Melakukan penelitian lanjutan terhadap variasi lain seperti cookies dan camilan kering lainnya yang dapat menggunakan tepung tulang ikan tuna sebagai substitusinya.