

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan maka dihasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi jenis sisik ikan berpengaruh sangat nyata terhadap organoleptik (warna dan rasa), berpengaruh nyata organoleptik (aroma). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, total perbedaan warna, tekstur (*hardness*, *fracture*, *chewiness*, dan *cohesiveness*), dan organoleptik (tekstur).
2. Variasi jenis tepung berpengaruh sangat nyata terhadap organoleptik (warna), berpengaruh nyata terhadap tekstur (*fracture*) organoleptik (rasa). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, warna, tekstur (*hardness*, *chewiness*, dan *cohesiveness*), organoleptik (aroma, dan tekstur).
3. Berdasarkan tingkat kesukaan organoleptik tertinggi, produk keripik sisik ikan yang paling disukai terdapat pada perlakuan A3B2 dengan jenis sisik ikan gurame (A3) dan jenis tepung maizena (B2) dengan rerata tertinggi 5 (agak suka).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya Perlu adanya uji kelayakan atau kesehatan dari lembaga kesehatan untuk menjamin mutu dan kualitas produk olahan dari sisik ikan gurame, nila, dan ini. Perlu adanya uji laboratorium lebih lanjut mengenai kandungan gizi produk. Perlunya dikembangkan penelitian lebih lanjut mengenai daya ketahanan produk.