

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah tepung tulang ikan lele dumbo dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan produk roti tawar dan dapat diterima masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Formula atau resep pembuatan roti tawar berbasis substitusi tepung tulang ikan lele dumbo cukup sederhana, sama halnya seperti membuat roti tawar biasanya, yang membedakan dalam pembuatannya adalah penambahan tepung tulang ikan lele dumbo yang proses terlebih dahulu. Adonan terdiri dari tepung terigu protein tinggi, tepung tulang ikan lele dumbo, ragi sebagai pengembang, gula sebagai pemanis dari ragi, lalu kuning telur sebagai penstabil, air dingin, margarin dan garam yang diaduk sampai kalis. Metode yang digunakan *straight dough method* dan teknik olah *baking*.
2. Metode memasak yang digunakan untuk membuat tepung tulang ikan lele dumbo adalah metode kukus (steaming) dan rebus (boiling) dimana pertama-tama ikan lele di rebus atau dikukus sampai matang, kemudian di pisahkan antara daging, tulang dan kepalanya sehingga yang diperoleh hanya bagian tulang dan kepalanya saja, lalu di jemur atau dikeringkan dengan bantuan sinar matahari atau panas dari microwave dan di giling hingga halus kemudian disaring sehingga diperoleh tepung tulang ikan lele dumbo siap olah.
3. Produk yang paling diterima oleh konsumen adalah substitusi dengan formulasi perbandingan 10% tepung tulang ikan lele dumbo berbanding 90 % tepung terigu protein tinggi dengan perlakuan ikan lele dumbo yang dikukus. Produk roti tawar berbasis tepung tulang ikan lele dumbo tidak jauh berbeda dengan produk control baik dalam segi warna, rasa, aroma, tekstur maupun penampilan fisik (keseluruhan) dimana konsumen dapat menerimanya.

5.1.Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung tulang ikan lele dumbo dalam pembuatan roti tawar sebaiknya menggunakan persentase resep yang tepat. Formulasi resep yang tepat sangat mempengaruhi kualitas produk. Kualitas produk yang baik akan mempengaruhi daya terima konsumen.
2. Tepung tulang ikan lele dumbo dapat lebih dimanfaatkan untuk membuat inovasi-inovasi produk pastry dan bakery khususnya dan kuliner pada umumnya. Sehingga dapat memperkaya khasanah kuliner nusantara.
3. Untuk kedepannya produk roti tawar berbasis tepung tulang ikan lele dumbo di uji di laboratorium agar dapat lebih menyakinkan konsumen akan manfaat dan kandungan gizi yang lebih baik bagi kesehatan.