

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Kekian berbahan dasar ikan sarden dengan suplementasi bayam merah yang paling disukai yaitu formula 4 dengan metode pengolahan digoreng dan suplementasi bayam merah 25%
2. Kandungan gizi kekian berbahan dasar ikan sarden dengan suplementasi bayam merah yang paling disukai per buah (50 gram) yaitu energi sebesar 155,1 kkal, protein 7,9 gram, lemak 11 gram , karbohidrat 7,1 gram, dan 72,8 miligram kalsium dengan metode perhitungan manual menggunakan TKPI 2020.
3. Kandungan kalsium produk kekian berbahan dasar ikan sarden dengan suplementasi bayam merah yang paling disukai dari hasil metode *ICP-OES* didapati hasil 24,9 miligram per buah (50 gram)
4. Satu resep kekian berbahan ikan sarden dengan suplementasi bayam merah menghasilkan *food cost* sebesar Rp23.292 dengan total produk 8 buah dan harga jual per buah atau per 50 gram yaitu Rp7.500

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, adapun yang dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Pada penelitian selanjutnya untuk menambahkan kadar kalsium pada produk kekian dan untuk penerimaan keseluruhan produk yang lebih disukai dapat dilakukan dengan menambahkan suplementasi bayam merah pada formula kekian.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut kekian ikan sarden dengan penambahan wortel sebagai variasi warna kekian agar mempercantik tampilan.

3. Pada penelitian selanjutnya untuk dapat mengurangi aroma amis yang dihasilkan ikan sarden dapat dengan cara menambahkan air jeruk nipis pada ikan sarden sebelum difillet dan irisan daun bawang pada adonan kekian
4. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan penelitian masa simpan kekian sebagai makanan *frozen food*.