

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari penelitian *Puff Pastry* substitusi tepung ikan kembung yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Daya terima dari organoleptik dengan penambahan tepung ikan kembung terhadap mutu organoleptik warna yang paling disukai adalah formula P1 dengan kategori sangat suka (4,53), mutu organoleptik aroma yang paling disukai pada formula P3 dengan kategori suka (4,40), mutu organoleptik tekstur yang paling disukai pada formula P3 dengan kategori suka (4,33), dan mutu organoleptik rasa yang paling disukai pada formula P3 dengan kategori suka (4,17). Tidak ada pengaruh substitusi terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa puff pastry).
2. Hasil perhitungan nilai gizi makro dan mikro terhadap puff pastry substitusi tepung ikan kembung dalam satu resep bahwa semakin tinggi penambahan tepung ikan kembung maka energi puff pastry semakin menurun, semakin tinggi penambahan tepung ikan kembung maka protein puff pastry semakin tinggi, semakin tinggi penambahan tepung ikan kembung maka lemak puff pastry semakin tinggi, semakin tinggi penambahan tepung ikan kembung maka karbohidrat puff pastry semakin menurun, dan semakin tinggi penambahan tepung ikan kembung maka zat besi puff pastry semakin tinggi.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti memberikan saran sebagai berikut.

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu diperhatikan lagi pada proses pembuatannya untuk tidak memakai garam, dan juga memakai sedikit saja margarin. Jika peneliti ini dilakukan lagi sebaiknya menggunakan gula dan sedikit margarin saja.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat dapat mempertimbangkan untuk menyertakan *puff pastry* dengan tepung ikan kembung sebagai bagian dari pola makan sehari-hari, terutama untuk remaja putri yang rentan terhadap anemia. Ini dapat membantu meningkatkan asupan zat besi secara alami.

### 3. Bagi Institusi

Institusi terkait, termasuk lembaga pemerintah terkait dengan kesehatan dan gizi, perlu mengambil peran dalam mengatur dan mengawasi produk pangan yang dikomersialisasikan, termasuk produk inovatif seperti *puff pastry* dengan substitusi tepung ikan kembung, untuk mendukung keamanan dan kualitasnya.