

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tepung ikan teri jengki pada perlakuan suhu pengeringan 50°C menghasilkan nilai kadar air lebih rendah dibandingkan dengan suhu 40°C. Sedangkan sifat fisikokimia lainnya menunjukkan tidak berbeda nyata pada kedua suhu pengeringan tersebut.
2. Tepung ikan teri jengki dengan perlakuan rasio putih telur dan maltodekstrin 20:0% menghasilkan kadar protein, daya serap air dan tingkat kecerahan yang lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan rasio 0:20 %, 10:10 % dan 15:5 %.
3. Tepung ikan teri jengki hasil kombinasi perlakuan suhu pengeringan 50°C serta rasio putih telur dan maltodekstrin 20:0 % menghasilkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik paling baik dibandingkan kombinasi perlakuan lainnya dengan karakteristik nilai kadar air 7,70%, kadar abu 8,56%, kadar protein 77,80%, kadar lemak 0,93%, kadar karbohidrat 5,02%, nilai daya serap air 2,66 g/g, densitas kamba 0,59 g/ml, tingkat kecerahan 71,03, rendemen 27,81%, serta karakteristik sensori menghasilkan rasa agak gurih, warna abu-abu keputihan, tekstur halus dan aroma ikan agak kuat.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan tepung ikan teri jengki dan penelitian lanjutan mengenai pengaplikasian produk yang berkaitan dengan tepung ikan teri jengki hasil metode *foam mat drying*.