

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah

1. Berdasarkan uji sidik ragam yang dilakukan dengan taraf  $\alpha$  0,05 didapat kesimpulan bahwa suhu dan lama penyangraian tidak berpengaruh terhadap kadar air, rendemen dan modulus kehalusan. Akan tetapi tulang yang disangrai dengan suhu yang lebih tinggi, tingkat kekerasannya cenderung lebih kecil.
2. Kadar air yang didapat sudah memenuhi SNI, yakni berkisar 2,70 – 4,71 %. Rendemen yang dihasilkan mencapai 70 %. Modulus kehalusan berkisar 2,73 -3,06 dalam skala 0-4 namun ukuran partikelnya belum sesuai dengan yang diharapkan berdasarkan ketentuan SNI. Warna tepung yang dihasilkan adalah coklat tua. Kadar kalsium dan posfor yang diperoleh rata-rata sebesar 39,9 % dan 11,7 %.
3. Warna tepung yang dihasilkan dari perlakuan yang diberikan tidak terlihat perbedaannya secara signifikan.

## 5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah

1. Perlu dilakukan uji kimia seperti uji protein, kadar abu dan kadar lemak terhadap tepung tulang untuk membandingkan dengan SNI.
2. Perlu dilakukan penelitian seberapa besar tekanan yang harus diberikan untuk mendapatkan rendemen dengan ukuran yang sesuai dengan SNI.
3. Perlu dilakukan uji awal kandungan bahan supaya dapat dibandingkan dengan hasilnya nanti sekaligus supaya dapat mengetahui kualitas bahan.