

VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari penelitian pengaruh substitusi tepung maggot (*Hermetia illucens*) pada pakan komersial terhadap kandungan Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) didapatkan kesimpulan:

1. Substitusi tepung maggot pada pakan komersial berbeda nyata antar perlakuan terhadap potensi penurunan kandungan Asam Lemak jenuh yaitu Asam Stearat daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan tidak berbeda nyata antar perlakuan terhadap potensi penurunan kandungan Asam Lemak Jenuh yaitu Asam Palmitat daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*).
2. Substitusi tepung maggot pada pakan komersial berbeda nyata antar perlakuan terhadap potensi peningkatan kandungan Asam Lemak Tak Jenuh diantaranya yaitu Asam Elaidat, Asam Oleat dan Asam Eikospentanoat (EPA) daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan tidak berbeda nyata antar perlakuan terhadap potensi peningkatan kandungan Asam Lemak Tak Jenuh yaitu Asam Dokosaheksanoat (DHA) dan Asam Linoleat (LA) daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kelayakan konsumsi dari ikan nila atau untuk menguji potensial kandungan asam lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh nya setelah pakan disubstitusikan dengan tepung maggot .

2. Perlu diperhatikan cara pengolahan tepung maggot dalam setiap proses dan waktunya, karena sangat berpengaruh terhadap kandungan nutrisinya terutama asam lemak.