

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa parameter warna, rasa, dan aroma tidak berpengaruh secara nyata ($P>0.05$) pada bakso ikan lele dengan penambahan tepung kulit pisang kepok. Indikator tekstur menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara F1 dengan F2, dan F1 dengan F3.
- b. Hasil analisis sifat kimia bakso ikan lele dengan penambahan tepung kulit pisang kepok memiliki *range* sebagai berikut : kadar air 64.35% - 67.1%; kadar protein 7.7% – 9.3%; kadar lemak 3.3% - 3.6%; kadar karbohidrat 18.4% - 20.3%; kadar serat pangan 8.1% - 9.81%.
- c. Hasil uji kimia diketahui bahwa kadar lemak dan serat tidak berpengaruh secara nyata, namun berpengaruh nyata ($P<0.05$) pada kadar air, kadar protein, dan kadar karbohidrat bakso. Dilakukan uji duncan dengan hasil terdapat perbedaan yang signifikan pada semua formulasi baik F1, F2, dan F3 terhadap kadar air dan karbohidrat. Kadar protein F3 berbeda signifikan dengan F1 dan F2.
- d. Formulasi F2 (25%) bakso ikan lele dengan penambahan tepung kulit pisang kepok melalui Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) menjadi formula terpilih dari tiga formula yang ada. Bakso memiliki kandungan energi 103.5 kkal; protein 6.8 g; lemak 2.7 g; karbohidrat 14.5 g; serat pangan 7.3 g dalam satu takaran saji yaitu 75 gram.

V.2 Saran

Produk bakso ikan lele dengan penambahan tepung kulit pisang kepok ini cocok untuk dijadikan selingan bagi golongan obesitas ataupun tidak obesitas. Namun, perlu dilakukan analisis lebih lanjut terkait kandungan gizi yaitu kadar air, lemak, karbohidrat. Selain itu, sifat organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma) perlu diperhatikan dan diperhitungkan agar lebih bisa diterima oleh masyarakat.

Produk bakso ikan lele dengan penambahan tepung kulit pisang kepok ini dapat diintervensikan dalam pengabdian masyarakat sebagai salah satu pilihan makanan tinggi serat.