

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Pembuatan bakso ikan ekor kuning dengan *filler* tepung ganyong dibuat dalam 3 formulasi. Bahan dasar pembuatan bakso ikan adalah ikan ekor kuning dan tepung ganyong. Berat ikan ekor kuning dari masing-masing formulasi sebesar 100 gram dalam F1, 150 gram dalam F2, dan 200 gram dalam F3. Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Penambahan ikan ekor kuning memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kandungan protein dan karbohidrat ($p < 0,05$), namun tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu, dan lemak ($p > 0,05$).
- b. Penambahan ikan ekor kuning memiliki pengaruh yang signifikan terhadap parameter warna, rasa, dan tekstur ($p < 0,05$), namun tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap aroma ($p > 0,05$).
- c. Formula bakso ikan terpilih adalah F3 (ikan ekor kuning 200 gram) dengan nilai produktivitas 0,83.
- d. Takaran saji bakso ikan sebesar 90 gram atau setara dengan 6 butir bakso yang mengandung energi sebesar 76,27 kkal, lemak 1,21 gram, protein 9,89 gram, dan karbohidrat 7,18 gram

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya dalam pembuatan bakso diharapkan dapat menggunakan cetakan bakso. Selain itu juga diharapkan dapat melakukan uji sifat fisik dan analisis zat makro produk.