

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan berdasarkan analisis yang sudah dilakukan pada produk bakso ikan tuna dengan penambahan tepung brokoli sebagai berikut:

- a. Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa penambahan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap kandungan serat pangan, tetapi tidak ditemukan pengaruh yang signifikan secara keseluruhan ($P > 0,05$) terhadap kandungan abu, air, lemak, protein, dan karbohidrat. Metode De Garmo digunakan untuk memilih formula Formulasi F2. Dalam satu porsi 100 gram, bakso ikan menyediakan energi sebesar 130,5 kkal, protein sebesar 14,25 gram, lemak sebesar 1,94 gram, karbohidrat sebesar 12,20 gram, dan serat pangan sebesar 6,48 gram.
- b. Hasil analisis uji organoleptik menyatakan adanya penambahan tepung brokoli memberi pengaruh secara signifikan ($P < 0,05$) pada parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa bakso ikan tuna.

V.2 Saran

Bakso tuna dengan penambahan tepung brokoli ini dapat dijadikan selingan bagi golongan penderita hiperkolesterolemia maupun bukan penderita hiperkolesterolemia. Namun, perlu dilakukan analisis lebih lanjut terkait analisis sifat fisik produk, uji ketahanan, dan daya simpan produk. Bakso tuna dengan penambahan tepung brokoli ini juga bisa diimplementasikan menjadi salah satu makanan yang tinggi serat.