

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pempek ikan tenggiri dengan substitusi udang rebon kering pada perlakuan substitusi sebanyak 0%, 25%, 75%, dan 100% terhadap karakteristik kimia (kadar protein) dan karakteristik organoleptik (kenampakan, aroma, tekstur, citarasa, kesukaan keseluruhan) dapat ditarik kesimpulan :

- 5.1.1 Ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kadar protein pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 5.1.2 Ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kenampakan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 5.1.3 Ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap aroma pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 5.1.4 Ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap tekstur pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 5.1.5 Tidak ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap citarasa pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 5.1.6 Ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kesukaan keseluruhan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini yaitu:

- 5.2.1 Pada uji karakteristik organoleptik dapat ditambahkan karakteristik aftertaste untuk mengetahui pengaruh sensasi rasa amis dan pahit yang tertinggal dimulut karena terdapat bahan ikan tenggiri dan udang rebon kering.
- 5.2.2 Untuk mengetahui efektivitas pempek dalam mencegah anemia pada remaja putri diperlukan intervensi produk pempek ikan tenggiri dengan substitusi udang rebon kering sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap kadar hemoglobin remaja putri usia 15-24 tahun.