

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

- a. Tidak terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap karakteristik kimia kadar protein bakso ikan lele.
- b. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap karakteristik kimia kadar serat bakso ikan lele. Semakin banyak jumlah tepung kacang merah yang disubstitusikan, kadar serat bakso ikan lele meningkat.
- c. Tidak terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap karakteristik kimia kadar kalori total bakso ikan lele.
- d. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap karakteristik kimia kadar air bakso ikan lele. Kadar air bakso ikan lele pada formulasi B2 dan B3 sudah memenuhi syarat SNI Bakso Ikan yaitu maksimal 70%. Semakin banyak jumlah tepung kacang merah yang disubstitusikan, kadar serat bakso ikan lele meningkat.
- e. Tidak terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik kekenyalan bakso ikan lele.
- f. Tidak terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik kenampakan bakso ikan lele.
- g. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik aroma bakso ikan lele. Semakin banyak jumlah tepung kacang merah yang disubstitusikan, aroma yang dihasilkan semakin langu. Parameter aroma yang paling diterima yaitu pada formulasi BK (kontrol) tanpa substitusi tepung kacang merah.
- h. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik tekstur bakso ikan lele. Semakin banyak jumlah tepung kacang merah yang disubstitusikan, tekstur yang dihasilkan semakin lembek. Tingkat penerimaan parameter tekstur pada perlakuan BK dan B1 yaitu sama.

- i. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik citarasa bakso ikan lele. Semakin banyak jumlah tepung kacang merah yang disubstitusikan, daya terima citarasa panelis meningkat. Perlakuan yang paling tidak disukai adalah BK.
- j. Terdapat pengaruh substitusi tapioka dengan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik kesukaan keseluruhan bakso ikan lele. Produk yang disukai panelis adalah B3 dengan kategori cenderung sangat suka. Hasil ini menandakan bahwa produk bakso ikan lele formulasi BK berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk melakukan uji daya terima dan intervensi pada kelompok sasaran yaitu remaja obesitas. Selain itu, perlu memperhatikan persentase formulasi substitusi tepung kacang merah agar dapat berpengaruh nyata pada semua semua parameter organoleptik bakso ikan lele.