

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Karakteristik mutu bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottoni* dapat disimpulkan bahwa

1. Karakteristik mutu bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottoni* yaitu 0%, 10%, dan 20% mendapatkan hasil organoleptik terbaik pada perlakuan 0%, 10% dan 20% yaitu kenampakan 7,30 (permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah), bau 7,7 (spesifik produk kurang) rasa 7,8 (spesifik produk kurang) dan tekstur 7,64 (padat, kompak, agak kenyal)
2. Kandungan kadar air 58,95%, protein 34,19% dan lemak 0,56%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka di sarankan

1. Bagi peneliti selanjutnya agar melakukan pengujian seperti kadar abu, cemaran mikroba, cemaran logam dan cemaran fisik.
2. Bagi peneliti lain yang akan membuat Bakso ikan dengan penambahan tepung rumput laut *E. cottoni* menggunakan persentase 10%.