

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka disimpulkan sebagai berikut :

1. Produk bakso ikan belanak menggunakan tepung sagu pada pengujian organoleptik sensori yang menghasilkan tingkat penerimaan panelis terbaik pada perlakuan 10% yaitu parameter kenampakan 7.2 (Permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah), parameter bau 7.6 (spesifik produk kurang), parameter rasa 7.73 (spesifik produk kurang) dan parameter tekstur 7.46 (padat, kompak , agak kenyal)
2. Kadar air memberikan pengaruh nyata terhadap produk bakso ikan belanak, kadar protein memberikan pengaruh nyata terhadap produk bakso ikan belanak, dan kadar abu memberikan pengaruh tidak nyata terhadap produk bakso ikan belanak.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan karakteristik bakso ikan belanak menggunakan tepung sagu (akabilan).