

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai siomay ikan lele dumbo dapat disimpulkan:

1. Persentase daging ikan lele dumbo yang berbeda (P0 300 g, P1 300 g, P2 350 g, P3 400 g) dengan penambahan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* (P0 tanpa penambahan puree rumput laut, P1 - P3 dengan persentase 300 g) memberikan pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik (bau), dan parameter kimiawi (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein).
2. Persentase daging ikan lele dumbo 400 gram dan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* 300 gram pada perlakuan P3 merupakan perlakuan terbaik dengan kadar kadar protein sebesar 5,98%, kadar lemak sebesar 11,34%, kadar air sebesar 52,45%, kadar abu sebesar 1,85%, dan nilai organoleptik sensori meliputi kenampakan sebesar 7,11 (cukup cerah, tanpa lendir), aroma/bau sebesar 7.82 (cukup kuat, spesifik produk), tekstur sebesar 7,04 (cukup padat dan kompak) dan rasa sebesar 7,44 (cukup kuat spesifik produk).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan produk siomay ikan dari jenis-jenis ikan lainnya sebagai alternatif perpaduan antara ikan air tawar

maupun ikan air laut dan juga cara pengemasan serta penyimpanan agar daya awet siomay bisa lebih lama.