

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Penerimaan panelis berdasarkan pengujian organoleptik bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang yang menghasilkan tingkat penerimaan panelis terbaik pada perlakuan 2,5 g yaitu parameter kenampakan berkisar pada 7,2 (Permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah), parameter bau 7,6 (spesifik produk kurang), parameter rasa 7,63 (spesifik produk kurang) dan parameter tekstur 7,37 (padat kompak agak kenyal). Panelis lebih menyukai persentase penambahan tepung kulit pada perlakuan 2,5 g.
2. Rerata kadar air bakso ikan cakalang nilai tertinggi pada penambahan tepung kulit pisang pada perlakuan (A) 2,5 g dengan nilai 65,92%, (tidak memenuhi standar mutu) sedangkan terendah pada perlakuan (3) 7,5 g dengan nilai 64,42%, kadar protein bakso ikan cakalang nilai tertinggi pada penambahan tepung kulit pisang pada perlakuan (1) 2,5 g dengan nilai 21,46%, sedangkan terendah pada perlakuan (3) 7,5 g dengan nilai 18,62%, kadar abu bakso ikan cakalang nilai tertinggi pada penambahan tepung kulit pisang pada perlakuan (1) 2,5 g dengan nilai 3,60% (tidak memenuhi standar mutu), sedangkan terendah pada perlakuan (3) 7,5 g dengan nilai 0,74%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan proksimat serta masa simpan produk bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang yang berbeda.

