

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Karakteristik mutu sensori dan kimia bakso Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik mutu bakso Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* yaitu 15g, 25g, 50g mendapatkan hasil organoleptik terbaik pada 15g, 25g, 50g yaitu. kenampakan 7,67 (permukaan kurang halus, sedikit berongga dan kurang cerah), Aroma 7,00 (spesifik produk kurang), rasa 7,67 (spesifik kurang), tekstur 9,00 (padat kompak kenyal), semuanya memenuhi SNI 7266:2014.
2. Bakso Ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik kimiawi. Kandungan kadar air 61,80%, protein 34,20%, dihasilkan semua memenuhi syarat mutu SNI 7266:2014.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan penulis menyarankan:

1. Bagi penelitian selanjutnya agar melakukan pengujian pada cemaran logam yaitu kadium (Cd), merkuri (Hg), timbal (pb) arsen (As) dan timah (Sn). mikroba.
2. Untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang kemasan bakso dan lama penyimpanan.