

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung kentang : daging ikan salmon dan penambahan putih telur terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, rendemen, daya serap air, densitas kamba, kecepatan larut, viskositas, serta uji organoleptik warna, rasa, dan tekstur, sedangkan kadar lemak dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata.
2. Perlakuan proporsi tepung kentang : daging ikan salmon (75:75) serta penambahan 15% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan sup krim instan dengan nilai rendemen 15,405%, kecepatan larut 0,129 g/s, densitas kamba 0,558 g/mL, daya serap air 20,295%, viskositas 270,00 cP, kadar air 5,987%, kadar abu 6,380%, kadar protein 16,735%, kadar lemak 10,172%, kadar karbohidrat 60,727%, dan uji organoleptik warna 3,32, rasa 5,64, aroma 4,24, dan tekstur 5,08 serta kadar omega-3 sebesar 0,509 g/100g.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian masa simpan produk sup krim instan dengan berbagai jenis kemasan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kandungan senyawa bioaktif lain yang berperan terhadap kesehatan.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pembuatan produk sup krim instan dengan berbagai metode pengeringan untuk melindungi kerusakan zat gizi.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pembuatan produk sup krim instan dengan penambahan berbagai jenis daging ikan yang memiliki nilai ekonomis.