

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi proporsi ikan nila, tepung tapioka, tepung maizena, tepung kacang merah, tepung kacang hijau, dan tepung kacang kedelai berpengaruh nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar pati, kadar karbohidrat, stabilitas emulsi, dan Tingkat kekenyalan (chewinesse)
2. Hasil perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisikokimia dan organoleptik adalah *fish dumpling* dengan perlakuan proporsi ikan nila 85%, tepung tapioka 9%, tepung maizena 4%, tepung kacang kedelai 2% yang didapatkan kadar air 37,37%; kadar abu 1,03%; kadar lemak 8,02%; kadar protein 38,15%; kadar pati 3,85%; stabilitas emulsi 98,18%; kadar karbohidrat 15,40% kekenyalan 320,47 gf; serta uji organoleptik QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) warna putih; aroma ikan; aroma langu; rasa asin; rasa gurih; tekstur kenyal.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang *fish dumpling* dengan formulasi ikan nila tepung tapioka, tepung maizena, tepung kacang merah, tepung kacang hijau, dan tepung kacang kedelai untuk umur simpan produk Ketika dalam keadaan beku