

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung koro pedang, tapioka, dan pati jagung serta penambahan karagenan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar pati, waktu rehidrasi, rasio rehidrasi, lama masak, uji lipat, kekenyalan (*chewiness*), dan kekerasan (*hardness*). Namun tidak ada interaksi yang nyata terhadap kadar lemak crasbtick ikan bandeng instan.
2. Hasil analisa perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan proporsi tepung koro pedang, tepung tapioka, dan pati jagung (20:50:30) serta penambahan karagenan 2,5%. Adapun hasil yang diperoleh antara lain kadar air 11,049%; kadar abu 3,67%; kadar lemak 4,84%; kadar protein 31,89%; kadar pati 31,92%; kadar karbohidrat 48,47%; rasio rehidrasi 106,97%; waktu rehidrasi 12,2 menit, lama masak 7,21 menit, uji lipat dengan grade AA, kekenyalan sebesar 873,52, dan kekerasan sebesar 1283,72 gf. Uji organoleptik dengan atribut rasa asin 3,27 (jelas), rasa gurih 3,8 (kuat), rasa umami 4,27 (kuat), rasa nutty 1,33 (sangat lemah), aroma khas ikan bandeng 4,33 (kuat), aroma langu 0,87 (sangat lemah), kekenyalan 3,93 (kuat), kekerasan 1,33 (sangat lemah).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang crasbtick ikan bandeng instan dengan perlakuan proporsi tepung koro pedang, tapioka, dan pati jagung serta penambahan karagenan untuk mengetahui umur simpan produk