

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan jenis ikan (ikan teri jengki, ikan kembung, ikan lidah) dan suhu penggorengan (70°C, 80°C, 90°C) terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna L^* a^* b^* , derajat kecerahan, *hardness* dan rendemen keripik bakso ikan menggunakan metode *vacuum frying*.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada sampel J2T2 pada perlakuan keripik bakso ikan kembung dengan suhu penggorengan 80°C yang menghasilkan nilai total NP sebesar 1,0871. Keripik bakso ikan dengan perlakuan terbaik ini memiliki kadar air (4,07%), kadar abu (6,19%), kadar protein (32,79%), kadar lemak (26,80%), kadar karbohidrat (30,14%), warna L^* (46,10%), warna a^* (12,17%), warna b^* (45,24%), derajat kecerahan (28,59%), *hardness* (177990,80 N/m²) dan rendemen (34,95%), serta parameter organoleptik warna dengan skor 3,9 (coklat tua), aroma dengan skor 3,9 (khas ikan), rasa dengan skor 3,9 (khas ikan dan gurih) dan tekstur dengan skor 4,3 (renyah).
3. Pada analisis PCA, sampel J2T1, J2T2, dan J2T3 yang merupakan perlakuan dengan bahan baku ikan kembung pada berbagai suhu, terletak di kuadran 4 sisi kanan bawah biplot dan berdekatan dengan vektor warna coklat tua, aroma khas ikan, rasa khas ikan, rasa asin, rasa gurih, dan tekstur renyah.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait lama waktu penggorengan, jenis bahan pengikat pada adonan bakso ikan untuk melihat pengaruhnya terhadap kualitas akhir produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian *shelf life* atau ketahanan produk selama penyimpanan dengan berbagai jenis kemasan, untuk mengetahui stabilitas produk dalam jangka waktu tertentu.