

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan rasio ekstrak kepala ikan patin dan buah murbei dengan penambahan maltodekstrin berinteraksi nyata terhadap karakteristik fisikokimia kaldu bubuk, yaitu kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan karbohidrat, asam glutamat, vitamin C, total fenol, aktivitas antioksidan, uji waktu larut, rendemen, daya rehidrasi, *lightness*, *redness*, *yellowish*, *whiteness index* serta pada karakteristik organoleptik berpengaruh terhadap parameter rasa gurih, rasa khas ikan, rasa *fruity*, aroma khas ikan patin, aroma karamelisasi, tekstur lembut, tekstur berpasir, warna kuning kecoklatan dan warna ungu pucat.
2. Hasil penelitian menunjukkan kombinasi perlakuan rasio ekstrak kepala ikan patin dan buah murbei (2:1) dengan penambahan maltodekstrin 10% menghasilkan kaldu bubuk dengan perlakuan terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimianya dan disukai oleh konsumen. Hasil analisa menunjukkan kaldu bubuk kepala ikan patin dan buah murbei memiliki kadar air 14,80%, kadar abu 1,88%, kadar lemak 6,08%, kadar protein 12,06%, kadar karbohidrat 66,41%, asam glutamat 7,68%, vitamin C 10,81mg/100g, total fenol 38,24 mgGAE/g, aktivitas antioksidan 61,86%, uji waktu larut 2,64s, rendemen 12,56%, daya rehidrasi 4,26mL/g, *lightness* 47,63%, *redness* 10,87%, *yellowish* 34,63%, *whiteness index* 36,65, serta penilaian uji organoleptik dengan QDA terhadap parameter rasa gurih 3,40, rasa khas ikan patin 3,73, rasa *fruity* 1,27, aroma khas ikan 2,37, aroma karamelisasi 1,07, tekstur lembut 2,20, tekstur berpasir 3,13, warna kuning kecoklatan 2,12, dan warna ungu pucat 1,00.

B. Saran

Penelitian mendatang sebaiknya menyertakan uji daya simpan dalam berbagai kondisi suhu dan kelembapan untuk menilai stabilitas warna, rasa, dan kandungan zat aktif dari kaldu bubuk.