

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi ikan patin dan jamur tiram dengan penambahan karagenan terhadap stabilitas emulsi, kadar lemak, kadar air dan kadar karbohidrat, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap derajat putih (*whiteness*), tekstur keempukan (*tenderness*), daya ikat air (*water holding capacity*), kadar protein dan kadar abu
2. Perlakuan A2B3 proporsi ikan patin 80% dan jamur tiram 10% dengan penambahan karagenan 3% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 68,54%, kadar abu 1,33%, kadar protein 14,79% , kadar lemak 4,36%, kadar karbohidrat 10,98%, kadar derajat putih (*whiteness*) 58,27%, tekstur keempukan (*tenderness*) 20,40 mm/s, daya ikat air (*water holding capacity*) 39,94%, stabilitas emulsi 84,97%. dan nilai organoleptiknya dengan penampakan 8,08 (sangat suka), aroma 7,96 (suka), tekstur 7,79 (suka), rasa 8,04 (sangat suka), kadar serat pangan total 3,93%, serat pangan larut 1,04%, serat pangan tidak larut 2,89%.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan dari produk bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) agar memiliki masa simpan yang lebih lama.