

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0.05$) antara penambahan tepung terigu dan penambahan putih telur terhadap parameter uji kaldu bubuk ikan senangin meliputi kelarutan, nilai L^* , kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar asam glutamate kaldu bubuk. Namun, tidak berinteraksi nyata ($p \geq 0.05$) pada uji rendemen kaldu bubuk. Kombinasi perlakuan penambahan tepung terigu dan putih telur memberikan pengaruh nyata pada skor kesukaan rasa dan tekstur kaldu bubuk, namun tidak memberikan pengaruh nyata pada skor kesukaan warna dan aroma kaldu bubuk.
2. Perlakuan penambahan tepung terigu 20% dan putih telur 15% merupakan perlakuan terbaik pada pembuatan kaldu bubuk ikan senangin dengan karakteristik nilai rendemen 22,75%, nilai kelarutan 74,75%, nilai L^* 60,65, kadar air 3,0%, kadar abu 3,67%, kadar lemak 2,17%, kadar protein 11,90%, kadar karbohidrat by difference 79,27%, kadar asam glutamat 65,95 (gr/100gr protein), nilai warna 4,00, nilai rasa 3,52, nilai aroma 3,24, dan nilai tekstur 3,84.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan perbaikan formulasi kaldu bubuk ikan senangin agar menghasilkan rasa dan aroma yang lebih disukai oleh konsumen.
2. Perlu dilakukan uji lanjutan untuk membandingkan sensori kaldu bubuk ikan senangin dengan produk komersil.