

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi ikan kembung dan jamur tiram putih dengan penambahan bubur rumput laut *Eucheuma cottoni*, *Gracilaria sp.*, dan *Ulva lactuca* terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, stabilitas emulsi, kekenyalan (*chewiness*), dan kekerasan (*hardness*). Namun, tidak ada interaksi yang nyata terhadap kadar lemak bakso ikan.
2. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan proporsi ikan kembung dan jamur tiram putih (90:10) dengan penambahan bubur rumput laut *Eucheuma cottoni* yang didapatkan kadar air 73,11%; kadar abu 1,45%; kadar protein 12,44%; kadar lemak 2,05%; kadar karbohidrat 10,94%; kadar serat kasar 4,07%; stabilitas emulsi 99,31%, kekenyalan sebesar 887,95 gf dan kekerasan sebesar 1229,62 gf. Uji sensori dengan atribut rasa asin 3,27 (agak kuat), rasa gurih 3,73 (kuat), rasa umami khas ikan 4,20 (kuat), rasa rumput laut 2,13 (lemah), aroma khas ikan 4,07 (kuat), aroma khas rumput laut 1,87 (lemah), warna cream 4,27 (kuat), warna kecoklatan 0,73 (sangat lemah), warna hijau 0,40 (sangat lemah), kekenyalan 4,33 (kuat), dan kekerasan 1,53 (lemah).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bakso ikan perlakuan proporsi ikan kembung dan jamur tiram dengan penambahan bubur rumput laut agar mendapatkan bakso ikan dengan kadar air yang memenuhi standar mutu bakso ikan SNI 7266:2017.