

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Perbedaan komposisi bahan baku, terutama proporsi air ladon kupang, bahan pengisi (tepung gaplek dan tepung tapioka), serta bahan pemanis (molase, gula pasir, gula aren), dan proses pemasakan berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia petis kupang, meliputi kadar air, kadar abu, kadar garam, total gula, warna, dan pH. Sebaliknya, komposisi bahan baku dan proses pemasakan berupa suhu serta waktu pengadukan tidak berpengaruh nyata terhadap produk petis kupang kadar protein, kadar lemak, total asam tertitrasi, dan viskositas. Profil asam amino petis kupang mencakup asam amino esensial seperti leusin, isoleusin, lisin, fenilalanin, treonin, dan valin, serta asam amino non esensial seperti asam glutamat, asam aspartat, serin, prolin, arginin, dan alanin.
2. Hasil analisa korelasi *pearson* menyatakan bahwa terjadi hubungan yang bersifat korelasi kuat antara komposisi bahan baku dan proses p,emasakan terhadap sifat fisik (viskositas, *lightness*, dan *redness*), durasi dan suhu pemasakan petis kupang. *Principal Component Analysis* (PCA) menjelaskan hubungan sifat fisikokimia dominan terhadap komposisi bahan baku, proses pemasakan, suhu, dan waktu pengolahan yang memengaruhi sifat fisikokimia.

B. Saran

1. Dibutuhkan perlakuan uji bahan baku terlebih dahulu terutama pada daging kupang putih dan merah serta mengetahui perbandingan kedua daging tersebut dalam pembuatan air ladon.
2. Disarankan dalam pembuatan petis kupang untuk memperbaiki proses pengolahan, khususnya dalam pemilihan bahan baku dan proporsi bahan pengisi, serta pengaturan waktu dan suhu pemasakan yang tepat. Hal ini bertujuan agar kadar air dan protein produk petis kupang dapat meningkat dan lebih sesuai dengan standar SNI.
3. Diperlukan uji organoleptik untuk memelajari sifat sensoris dari masing-masing petis kupang yang berkaitan dengan senyawa asam amino.