

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan proporsi daging ikan : tepung jewawut : tepung tapioka dan penambahan karagenan berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar air dan *hardness* namun, tidak berinteraksi nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, dan *springiness*, dan kombinasi perlakuan berpengaruh terhadap skor kesukaan warna, rasa, dan tekstur.
2. Hasil penelitian menunjukkan kombinasi perlakuan proporsi daging ikan : tepung jewawut : tepung tapioka (40:10:50) dan penambahan karagenan 2,0% menghasilkan bonggolan dengan perlakuan terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan memiliki nilai kesukaan tertinggi. Hasil analisa menunjukkan bonggolan memiliki kadar air 58,82%, kadar abu 3,28%, kadar protein 19,59%, kadar lemak 4,45%, kadar serat kasar 3,55%, *hardness* 2133,35 g, *springiness* 0,95, serta rata-rata tingkat kesukaan terhadap parameter warna 3,80 (netral), aroma 3,44 (netral), rasa 3,04 (netral), dan tekstur 3,36 (netral).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan dan total bakteri pada produk bonggolan dengan perlakuan proporsi daging ikan : tepung jewawut : tepung tapioka dan penambahan karagenan.