

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian bonggolan ikan ini, didapatkan Kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil profiling atribut sensori, ditemukan 17 atribut sensori yang muncul pada enam sampel bonggolan ikan yang diambil dari enam UMKM yang tersebar di Kecamatan Sidayu meliputi atribut aroma *umami*, aroma *fishy*, aroma *smoky*, aroma *starchy*, aroma *leafy*, warna *brown*, warna *bright*, warna *white*, warna *grey*, warna *green*, rasa *umami*, rasa *salty*, rasa *sweet*, rasa *fishy*, tekstur *hardness*, tekstur *gritty*, dan tekstur *chewiness*.
2. Hasil profiling sensori pada bonggolan ikan menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) menemukan perbedaan intensitas atribut sensori pada keenam sampel yang disebabkan perbedaan komposisi bahan, dan perbedaan proses pengolahan.
3. Hasil *Preference Mapping* didapatkan atribut sensori yang paling disukai oleh panelis berada pada wilayah merah dengan Tingkat kesukaan 80%-100% yaitu pada atribut aroma *umami*, aroma *fishy*, warna *white*, warna *bright*, dan rasa *fishy*. Atribut tersebut dominan pada dua sampel yaitu pada sampel P2 dan P3, sampel P2 mendapatkan Tingkat kesukaan 80%-100% dan sampel P3 mendapatkan Tingkat kesukaan 60%-80% yang artinya bahwa pada sampel tersebut merupakan sampel dengan atribut sensori yang disukai panelis

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka didapatkan saran sebagai berikut:

1. Penelitian lebih lanjut pada bonggolan ikan dapat dilakukan untuk pengoptimalan proses dan komposisi terutama pada sampel P4 dan P6 sehingga mendapatkan atribut yang disukai dan sesuai keinginan panelis
2. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan pada uji sifat fisikokimia pada produk bonggolan dari beberapa UMKM di Kabupaten Gresik, sehingga dapat mengetahui karakteristik mutu produk.