

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan *puree wortel* dan karagenan memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pempek lenjer ikan barakuda dengan substitusi tepung labu kuning. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara penambahan *puree wortel* dan karagenan terhadap kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, serta karakteristik organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Sementara itu, tidak terdapat interaksi yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar abu dan kadar protein.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi A3B1, yaitu penambahan *puree wortel* 40% dan karagenan 4%, yang menghasilkan pempek lenjer ikan barakuda dengan substitusi tepung labu kuning memiliki karakteristik kadar air 62,14%, abu 1,71%, lemak 1,19%, protein 5,89%, karbohidrat 29,04%, 845 $\mu\text{g}/100\text{g}$, serat pangan 2,05%, dan β -karoten 845 μg . Serta skor organoleptik dengan parameter warna 3,31 (agak suka), aroma 3,80 (agak suka), rasa 4,30 (suka), dan tekstur 3,66 (agak suka). Serta serat pangan 2,05%, dan β -karoten 845 μg .

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik mutu produk pempek ikan barakuda sebagai produk pangan fungsional.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan formulasi pempek lenjer ikan barakuda pada skala produksi yang lebih besar.