

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Simpulan dari penelitian mengenai uji organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan tepung udang rebon adalah sebagai berikut:

1. Penambahan tepung udang rebon dengan konsentrasi berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap seluruh uji organoleptik bakso ikan bandeng. Formulasi F1 yaitu 100% ikan bandeng memiliki skor organoleptik terbaik pada aspek kenampakan, rasa, dan tekstur sebesar 7,47, 7,94, dan 7,59. Sedangkan aspek aroma nilai terbaik yaitu formulasi F2 (50% ikan bandeng dan 50% tepung udang rebon) sebesar 7,94.
2. Penambahan tepung udang rebon dengan konsentrasi berbeda mempengaruhi kandungan gizi ikan bandeng. Penambahan tepung udang rebon pada bakso ikan bandeng terbukti dapat meningkatkan kadar protein dan karbohidrat serta menurunkan kadar lemak, kadar air, dan kadar abu pada bakso ikan bandeng. Formulasi F3 dan F2 sudah memenuhi syarat standar mutu bakso ikan sesuai SNI 7277:2014. Berdasarkan pertimbangan kandungan gizi yang dihasilkan pada bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon, perlakuan F2 (50% ikan bandeng dan 50% tepung udang rebon) dapat dijadikan alternatif diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai mutu bakso ikan bandeng berdasarkan aroma, tekstur, dan kenampakan. Perlakuan F2 menghasilkan aroma, tekstur, dan kenampakan yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan F1.

5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian mengenai uji organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan tepung udang rebon adalah sebagai berikut:

1. Implikasi Teoritis

Hasil yang didapatkan pada penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan rujukan untuk mengetahui kandungan gizi dan organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan tepung udang rebon.

2. Impilkasi Praktis

Hasil yang didapatkan pada penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi peneliti selanjutnya maupun masyarakat mengenai alternatif produk diversifikasi yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan bahan baku yang relatif murah yaitu udang rebon. Pemanfaat udang rebon menjadi produk bakso dapat meningkatkan pemberdayagunaan hasil samping udang rebon (*value added*).

5.3 Rekomendasi

Rekomendasi dari penelitian mengenai uji organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan tepung udang rebon adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan uji lanjutan pembuatan bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon dengan formulasi yang lebih variatif agar ditemukan formulasi yang menghasilkan nilai organoleptik yang terbaik dengan kandungan proksimat yang telah memenuhi syarat standar mutu bakso ikan sesuai SNI 7277:2014.
2. Perlu dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan panelis terlatih yang lebih terampil dalam membedakan karakteristik bakso yang baik agar menapatkan hasil yang lebih akurat daripada menggunakan panelis semi terlatih.
3. Perlu dilakukan uji lanjutan dengan mengurangi konsentrasi tepung udang rebon pada setiap perlakuan agar mendapatkan bakso ikan yang lebih halus dan kenyal.
4. Perlu dilakukan uji lanjutan pembuatan bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon yang menggunakan ikan bandeng presto secara utuh untuk mengetahui pengaruh lain terhadap sifat organoleptik dan proksimat bakso.