

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan mengenai pengamatan formulasi produk pempek menggunakan bahan dasar daging ikan kuwe dan tepung talas beneng didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Formulasi pempek ikan kuwe dengan penambahan tepung talas beneng memiliki perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan pada parameter tekstur, aroma dan rasa. Serta memiliki perbedaan nyata terhadap kandungan gizi pada kadar air (F1 64,35%; F2 61,77%; F3 57,92%), abu (F1 2,08%; F2 1,46%; F3 1,59%) dan karbohidrat (F1 25,60%; F2 29,24%; F3 32,24%).
2. Penambahan tepung talas beneng terbaik pada formulasi pempek ikan kuwe yaitu pada formula 3 (tepung talas beneng 20%) yang menjadi formulasi terbaik dengan skor tingkat kesukaan tekstur 8.23, aroma 7.94, bentuk 8.02, warna 8.02 dan rasa 8.46. Kemudian dengan kandungan gizi meliputi, kadar air 57.93%, kadar abu 1.60%, kadar lemak 4.59%, kadar protein 3.67% dan kadar karbohidrat 32.24%.

#### **5.2 Implikasi**

Berdasarkan hasil penelitian formulasi pempek ikan kuwe dan tepung talas dapat diimpikasikan sebagai berikut

##### **5.2.1 Implikasi Teoritis**

Implikasi teoritis dalam penelitian ini adalah bahwa dalam penggunaan tepung talas beneng pada produk pempek ikan kuwe memberi pengaruh nyata yang positif terhadap tingkat kesukaan dan juga kandungan gizinya. Diberikannya penambahan tepung talas beneng pada produk pempek dapat memperkaya pilihan formulasi pembuatan pempek serta menambah pilihan dalam mengolah talas beneng dan ikan kuwe.

##### **5.2.2 Implikasi Praktis**

Hasil pada penelitian formulasi pempek dengan menggunakan bahan dasar ikan kuwe dan tepung talas beneng dapat menjadi panduan atau acuan bagi peneliti, mahasiswa maupun masyarakat terkait inovasi dalam mengolah talas beneng dan

ikan kuwe menjadi produk pempek. Adanya produk pempek ikan kuwe dan tepung talas beneng dapat dimanfaatkan untuk peningkatan ekonomi masyarakat maupun pemerintah daerah untuk memanfaatkan pengolahan ikan kuwe dan talas beneng demi meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat serta meningkatkan nilai ekonomis pada ikan kuwe dan talas beneng.

### **5.3 Rekomendasi**

Rekomendasi yang diberikan pada penelitian ini yaitu perlu dilakukan lebih penelitian lanjutan mengenai penambahan formulasi telur sebagai pengemulsi agar tekstur yang dihasilkan lebih baik dan terjadi peningkatan terhadap kadar protein serta rentang waktu antara pembuatan sampel dengan pengujian proksimat tidak terlalu jauh agar mutu yang diuji tetap seperti awal pembuatan.