

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan konsentrasi residu yang berbeda pada pembuatan kaki naga dapat memberikan pengaruh yang nyata terhadap kandungan gizi dan organoleptik kaki naga ikan gabus.
2. Perlakuan terbaik konsentrasi residu daging terdapat pada perlakuan D dengan konsentrasi residu daging sebesar 75%, dengan kadar albumin sebesar 1,6280%, kadar protein 7,0440%, kadar air 40,7170%, kadar lemak 7,3600%, dan kadar abu 2.3370%, sedangkan organoleptik warna 5,397%, aroma 5,218%, rasa 5,244%, tekstur 5,321% dan penampakan 5,282%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk mendapatkan kaki naga ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan kualitas yang baik dilakukan penambahan konsentrasi residu daging ikan daging sebesar 75%.
2. Diperlukan cara lain dalam proses pemanasan untuk mempertahankan kandungan albumin dan protein dalam daging ikan gabus.