

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan konsentrasi residu daging ikan gabus terhadap kualitas bitterballen dapat disimpulkan:

1. Penambahan konsentrasi residu daging ikan gabus yang berbeda, memberikan pengaruh perbedaan kualitas yang dihasilkan oleh masing-masing produk bitterballen ikan gabus.
2. Konsentrasi residu daging ikan gabus 45% pada perlakuan E merupakan perlakuan terbaik, dengan kadar albumin sebesar 1,5400%, kadar protein sebesar 6,3390%, kadar air sebesar 2,4167%, kadar lemak sebesar 7,3600%, kadar abu sebesar 1,6167% dan kadar karbohidrat sebesar 77,2833%. Sedangkan untuk parameter organoleptik meliputi warna sebesar 4,9733%, aroma sebesar 5,3400%, tekstur sebesar 5,000%, rasa 4,8933% dan kenampakan sebesar 5,1200%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah:

- a) Untuk mengurangi kadar lemak yang terlalu tinggi pada bitterballen ikan gabus ini dapat menggunakan alat *spiner*, agar produk tidak cepat tengik.
- b) Dapat menggunakan penggorengan vakum untuk mendapatkan warna, tekstur, aroma serta kualitas bitterballen yang lebih maksimal.