

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan residu daging ikan gabus pada gyoza dapat memberikan pengaruh terhadap kandungan gizi dan organoleptik.
2. Pada perlakuan E(70%) merupakan konsentrasi terbaik penambahan residu daging ikan yaitu dengan kadar albumin sebesar 0.47%; kadar protein 3.41%; kadar lemak 0.28%; kadar karbohidrat 49.49% ; kadar air 45.83%; kadar abu 0.68%; dan nilai organoleptik rasa 4.54; aroma 4.61; tekstur 4.58; warna 4.79; (Berdasarkan kriteria skala pada uji organoleptik menunjukkan bahwa rata-rata panelis memberikan respon suka).

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan residu daging ikan gabus dan suhu saat optimal pengukusan sehingga dihasilkan gyoza dengan kualitas gizi dan organoleptik yang baik serta memiliki daya awet yang lama.