

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian adalah:

1. Perlakuan penambahan konsentrasi tepung karagenan pada kamaboko ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (tekstur), sifat kimia (kadar air, protein, lemak, karbohidrat, dan abu), dan organoleptik (hedonik warna, hedonik aroma, hedonik rasa, hedonik tekstur, skoring warna, skoring aroma, dan skoring tekstur). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (hedonik warna dan aroma, serta skoring rasa).
2. Penambahan konsentrasi tepung karagenan yang optimal pada pembuatan kamaboko ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) yang terbaik adalah perlakuan C pada penambahan konsentrasi tepung karagenan 5% dengan nilai analisis sifat fisik (tekstur kekenyalan 6.625%), sifat kimia (kadar air 71.592%, kadar protein 4.052%, kadar lemak 0.103%, kadar karbohidrat 11.770%, kadar abu 1.358%), dan organoleptik (Hedonik warna 4.06% (suka), aroma 3.28% (cukup suka), rasa 3.6% (cukup suka), tekstur 3.9%,(suka), dan skoring warna 3.92 (putih kecoklatan), aroma 2.96 (cukup khas kamaboko), rasa 4.88 (tidak manis), tekstur 3.5 (cukup kenyal)).

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melakukan penambahan karagenan ke produk-produk perikanan lainnya. Serta dapat melakukan penelitian tentang mikrobiologi dari produk yang telah ditambahkan karagenan untuk mengetahui masa simpan dari produk tersebut.