

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian tentang pengaruh penambahan pektin terhadap kualitas bakso bakar ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan kombinasi daging sapi dan tepung *Eucheuma cottonii* adalah sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi pektin yang berbeda pada pembuatan bakso ikan patin dengan kombinasi daging sapi dan tepung *Eucheuma cottonii* memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat fisik-kimia yaitu kekenyalan, kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik, penambahan konsentrasi pektin yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap penilaian panelis dari parameter rasa dan tekstur. Namun, memberikan pengaruh yang tidak beda nyata terhadap penilaian panelis dari parameter warna dan aroma.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan E yaitu dengan penambahan konsentrasi pektin sebesar 20% dengan nilai analisa proksimat yaitu kadar air sebesar 67,7275%, kadar abu sebesar 7,5083%, kadar protein sebesar 10,1993%, kadar lemak sebesar 2,9238%; nilai uji kekenyalan 7,3 N; nilai uji organoleptik yaitu rasa sebesar 5,1333 (suka); warna sebesar 4,4889 (agak suka); aroma sebesar 4,6667 (agak suka) dan tekstur sebesar 5,1667 (suka).
3. Pengujian menggunakan *Scanning Electron Microscope* memperlihatkan adanya perbedaan antara perlakuan kontrol dan perlakuan penambahan pektin sebesar 20% yaitu tidak adanya rongga dalam adonan dan tekstur yang didapat semakin kompak.

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan melakukan kombinasi formula pembuatan bakso untuk dapat meningkatkan nilai kesukaan konsumen agar dapat memperbaiki kualitas rasa dari bakso bakar ikan patin yang dikombinasi daging sapi dan tepung *Eucheuma cottonii* dengan penambahan pektin sehingga dapat menghasilkan produk bakso yang tidak keasinan.

