

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan dari penelitian Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Lele (*Clariidae*) dengan Penambahan Jamur Kuping (*Auricularia auricula-judae*) adalah sebagai berikut :

1. Presentase tingkat kesukaan bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping dari ketiga formulasi bakso ikan lele termasuk ke dalam kategori kurang karena skor dari masing- masing formula <75% yaitu pada Formula 1 66,4%, Formula 2 60,4%, dan Formula 3 51,2%.
2. Kandungan kadar protein bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping pada formulas 1 yang dilakukan 3 kali pengulangan diperoleh hasil rata- rata 13,83%. Kadar protein bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping sudah memenuhi SNI 7266-2014 yang memiliki standar kadar protein min 7%.
3. Kandungan serat kasar bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping yang dilakukan 3 kali pengulangan diperoleh hasil rata- rata 6,81%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya adalah :

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan panelis terlatih agar hasil yang didapat lebih baik

2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya perlu melakukan proses pengolahan agar bakso yang dihasilkan tidak amis dan berbau langu.