

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian analisis karakteristik kualitas sus kering penambahan ikan patin yang telah djabarkan sebagaimana melalui pengukuran langsung dan juga secara deskriptif kemudian hasil tersebut dianalisis dengan menggunakan uji Anova dan uji lanjutan Tuckey.

Hasil penelitian pada karakteristik sus kering antara lain, pada volume pengembangan terdapat perubahan setiap kenaikan persentase penambahan ikan patin. Sebagaimana terlihat pada gambar grafik 4.1 volume pengembangan sus kering mengalami penurunan seiring bertambahnya persentase penambahan ikan patin. Berdasarkan uji Anova rata-rata volume pengembangan pada persentase penambahan ikan patin 60%, 70% dan 80% tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Kemudian pada rata-rata volume pengembangan pada kontrol, persentase penambahan ikan patin 60% dan 70% tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Maka dari itu hanya rata-rata volume pengembangan kontrol dan persentase penambahan ikan patin 80% saja yang memiliki perbedaan signifikan.

Kemudian pada rongga dan diameter luar sus kering sendiri juga mengalami perubahan setiap terdapat kenaikan persentase penambahan ikan patin. Terlihat pada gambar grafik 4.2 dan gambar 4.3 rongga dan diameter luar sus kering yang dihasilkan mengalami penurunan atau semakin bertambahnya persentase

penambahan ikan patin maka rongga dan diameter luar yang dihasilkan semakin kecil.

Selanjutnya pada berat sus kering mengalami kenaikan seiring bertambahnya persentase penambahan ikan patin maka akan semakin berat juga susu kering yang dihasilkan. Namun pada penyusutan semakin tinggi persentase penambahan sus kering maka penyusutan yang dihasilkan semakin rendah sebagaimana terlihat pada gambar grafik 4.4. Namun pada hasil uji Anova pada produk kontrol, persentase 60%, 70% dan 80% tidak mengalami perbedaan yang signifikan ($P \text{ Value} > 0,05$).

Hasil penelitian kualitas sus kering melalui uji organoleptik pada 45 panelis meliputi aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan dan tekstur. Hasil analisis deskriptif diperoleh penilaian range diatas 3 yang bermakna bahwa kualitas sus kering sudah memenuhi standar yang diharapkan.

Hasil uji hipotesa menunjukkan pada aspek warna, rasa, dan aroma tidak memberikan kualitas sus kering yang berbeda pada penambahan ikan patin dengan beberapa persentase. Namun pada aspek kerenyahan dan rongga menunjukkan perbedaan yang signifikan. Hasil uji tuckey dari aspek kerenyahan memperlihatkan persentase terbaik yaitu penambahan ikan patin 60% dengan nilai 4,4 memiliki kriteria renyah. Pada aspek rongga persentase terbaik yaitu penambahan ikan patin 70% dengan nilai 4 memiliki kriteria berongga besar.

Secara keseluruhan penambahan ikan patin 60% pada sus kering dianggap yang terbaik karena memberikan kualitas terbaik pada semua aspek baik warna,

rasa, aroma, kerenyahan dan rongga serta dari segi karakteristik juga mendekati dengan kontrol.

5.2 Saran

Pada penelitian ini terdapat beberapa saran yang diharapkan dapat dilanjutkan pada penelitian lebih lanjut berikutnya, antara lain sebagai berikut:

1. Penelitian mengenai kandungan gizi yang terdapat pada sus kering penambahan daging ikan patin guna mencukupi kebutuhan protein.
2. Penelitian mengenai lama penyimpanan sus kering penambahan ikan patin.
3. Penelitian mengenai substitusi jenis tepung lainnya pada pembuatan sus kering penambahan ikan patin.

