

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Formula standar dalam pembuatan serundeng ikan tongkol bumbu original terdiri dari kelapa parut 59,5 %, ikan tongkol 40,5 %, air kelapa 94,5 %, ketumbar 135 %, bawang merah 14 %, bawang putih 8,1 %, kunyit 4 %, jahe 8,1 %, serai 2,7 %, daun salam 0,8 %, daun jeruk 1,3 %, gula jawa 10,8 %, garam 2,7 %, gula pasir 5,4 %, dan minyak goreng 8,1 %. Sedangkan dalam pembuatan serundeng rica-rica hampir sama formulanya dengan serundeng ikan tongkol hanya saja di tambahkan bahan-bahan yang terdiri dari cabai merah keriting 13,5 %, cabai rawit 6,2 %, dan terasi 4,8 %.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa serundeng ikan tongkol bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dijadikan salah satu inovasi baru dalam produk serundeng ikan tongkol agar para konsumen dapat menikmati rasa serundeng yang lebih bervariasi serta untuk mengangkat salah satu nama bumbu dasar masakan Indonesia sebagai salah satu kekayaan kuliner Indonesia yang wajib dilestarikan.

Hal tersebut terbukti dari penilaian uji validasi terhadap 6 panelis ahli memberikan penilaian yang berbeda-beda terhadap serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica. Untuk aspek warna nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak kemerahan, untuk aspek rasa nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak pedas, untuk aspek aroma nilai rata-ratanya 4,3 menyatakan agak beraroma ikan tongkol dan bumbu rica-rica dan untuk aspek tekstur nilai rata-ratanya 4,6 menyatakan sangat kering.

Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan bahwa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica pada keempat aspek penilaian berdasarkan peringkat mutu yang ditentukan oleh peneliti menunjukkan rata-rata nilai tertinggi pada aspek warna (4,06), rasa (4,5) dan tekstur (4,3). Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu original menunjukkan rata-rata nilai tertinggi pada aspek aroma (4,67).

Hasil pengujian hipotesis menggunakan U Mann-Whittney, menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang terdapat pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

5.2 Saran

Melalui penelitian ini, penulis menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat :

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi pada serundeng ikan tongkol
2. Melakukan penelitian lanjutan terhadap produk serundeng ikan tongkol ini menggunakan bumbu Nusantara Indonesia yang lainnya, seperti bumbu ayam goreng bandung, bumbu rendang, dan bumbu lainnya.