

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi pasta ekstrak secang berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kekerasan, warna, kadar air dan warna (ranking). Nilai rata-rata kekerasan bakso ikan gabus setelah penambahan pasta ekstrak secang adalah antara $0,382 \text{ g/cm}^2$ hingga $0,576 \text{ g/cm}^2$, warna untuk *lightness* antara 55,600% hingga 67,870, untuk *chroma* antara 9,130% hingga 12,870%, dan untuk *hue* antara 61,000% hingga 89,100%, kadar air 71,312% hingga 76,709%, warna (ranking) antara 1,440 hingga 6,000.
2. Penambahan konsentrasi pasta ekstrak secang tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris bakso ikan gabus. Nilai sensoris uji hedonik terhadap warna berkisar antara 1,800 hingga 2,360, tekstur 1,720 hingga 2,200, rasa 1,600 hingga 1,960.
3. Bakso ikan gabus yang paling disukai oleh panelis adalah bakso yang terbuat dengan penambahan 70% pasta ekstrak secang.
4. *Total Plate Count* pada bakso ikan gabus penyimpanan pada suhu kamar jam ke-0 berkisar antara $\log 2,500 \text{ cfu/g}$ hingga $\log 3,340 \text{ cfu/g}$, sedangkan penyimpanan pada suhu kamar jam ke-6 antara $\log 3,340 \text{ cfu/g}$ hingga $\log 5,500 \text{ cfu/g}$.
5. Umur simpan bakso ikan gabus yang dikemas dengan plastik yang tertutup pada suhu kamar aman dikonsumsi sampai jam ke-6 setelah penyimpanan untuk perlakuan 100% penambahan pasta ekstrak secang.

B. Saran

Disarankan dalam melakukan penelitian dengan penambahan pasta ekstrak secang sebaiknya menggunakan penambahan 70% pasta ekstrak secang, selain tekstur yang baik, warna yang terlihat pada produk tidak begitu pekat dan adanya penelitian lebih lanjut terhadap sifat fungsional bakso dengan penambahan pasta ekstrak secang.