

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi pembuatan pempek nasi dengan kombinasi tepung tapioka dan tepung ikan sepat siam memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris.
2. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa pempek nasi dengan perbedaan formulasi tepung ikan dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang nyata terhadap penampakan, warna, aroma, tekstur, dan tidak berpengaruh tidak nyata terhadap parameter rasa yang dihasilkan.
3. Seiring dengan meningkatnya konsentrasi tepung ikan sepat siam yang ditambahkan akan meningkatkan kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Sedangkan menurunkan kadar air dan kadar karbohidrat.
4. Pempek nasi yang direkomendasikan adalah pada perlakuan S1 dengan penambahan tepung ikan sepat siam 2,5 % dan tepung tapioka 7,5 %, berdasarkan parameter terhadap tingkat penerimaan konsumen dan perlakuan S3 dengan penambahan tepung ikan sepat siam 7,5 % dan tepung tapioka 2,5 %, berdasarkan parameter terhadap nilai protein yang diinginkan.

#### **5.2. Saran**

Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pempek nasi dengan menggunakan berbagai macam jenis beras dengan kadar amilosa dan amilopektin yang berbeda.