

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Eksperimen tentang penambahan karagenan terhadap bakso ikan gabus dapat disimpulkan bahwa

Hasil dari eksperimen tersebut menyatakan bahwa karagenan berpengaruh signifikan terhadap pembuatan bakso ikan gabus, pada formula perlakuan K1 dengan penambahan 1% karagenan dinilai memberikan hasil yang kurang maksimal, terutama pada karakteristik tekstur yang terlalu lunak tidak kenyal, kemudian pada perlakuan K2 dengan penambahan 3% karagenan menunjukkan peningkatan pada tekstur yang lebih elastis, namun masih terdapat kekurangan pada bagian dalam bakso yang terasa basah sehingga mempengaruhi permukaan luar bakso yang tidak halus dan kasar. Pada formula perlakuan K3 dengan penambahan 5% karagenan, hasil yang didapatkan memiliki peningkatan yang signifikan terutama pada tekstur yang lebih konsisten kenyal dan elastis, hal ini juga mempengaruhi permukaan luar bakso yang halus tidak kasar serta warna yang lebih cerah. Hasil akhir produk bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan terdapat pada formula perlakuan K3 dengan penambahan 5% karagenan, hasil akhir uji coba tersebut telah sesuai dengan harapan peneliti yaitu bakso ikan gabus dengan karakteristik bakso yang kompak dan konsisten.

B. Saran

Pengukuran jumlah gramasi penambahan karagenan sangat berpengaruh terhadap karakteristik tekstur bakso ikan gabus, oleh sebab itu gramasi penggunaan karagenan harus disesuaikan dengan resep yang digunakan. Saran bagi penelitian lanjut, meskipun hasil akhir formula perlakuan K3 dinilai sudah sesuai, sebaiknya dilanjutkan pada penelitian lanjutan misalnya, modifikasi bahan tambahan atau pada teknik pengolahan yang dapat memperbaiki kekurangan tersebut, kemudian

berfokus pada metode penyimpanan pada suhu ruang dan *freezer* serta pengurangan aroma amis pada ikan gabus.