

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melakukan penelitian dan mengumpulkan data menggunakan uji eksperimen dan tabel observasi pada penelitian yang berjudul “Pembuatan Amplang Berbahan Dasar Tiram dari Desa Lajari Kabupaten Barru” maka ditarik kesimpulan berikut:

1. Pada tahap pembuatan amplang tiram terdapat dua tahap dalam proses eksperimen yaitu:

Tahap pertama yang meliputi proses persiapan eksperimen yang terbagi atas tiga yaitu, persiapan bahan atau pengambilan bahan, penimbangan bahan dan persiapan alat.

Tahap kedua yaitu proses eksperimen, yang terbagi atas tujuh tahapan, perebusan tiram, pemisahan daging tiram dengan cangkangnya, penghalusan daging tiram, mixer telur, pencampuran bahan, membentuk adonan, dan penggorengan.

2. Berdasarkan hasil analisis data yang diambil dari tiga kali uji coba, dokumentasi dan observasi, dapat disimpulkan bahwa amplang dari tiram menghasilkan hasil yang tidak bisa maksimal atau tidak bisa menyerupai amplang pada syarat mutu SNI 7762:2013 karena tekstur daging tiram yang sangat lembek dan tidak bervolume jadi penambahan tepung tapioka harus 2x lipat dari resep acuan. Daging tiram dan daging ikan sangat berbeda dan tidak dapat disamakan, daging tiram sangat berair sedangkan daging ikan mempunyai tekstur yang padat dimana perbandingan ikan dan tepung tapioka cukup menggunakan perbandingan 1:2, beda dengan daging tiram yang harus menggunakan 1:3 untuk mendapatkan hasil yang maksimal yang hampir mendekati dari amplang original. Dari hasil penelitian yang dihasilkan bahwa daging tiram tidak sepenuhnya bisa menggantikan daging ikan karena perbedaan tekstur yang sangat berbeda. Maka dari itu amplang tiram bisa dibuat tetapi dengan catatan harus dibantu dengan daging lainnya yang tidak

cair dan mempunyai volume agar penggunaan tepung tapioka bisa seimbang dengan bahan utama.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian ini, terdapat beberapa saran yang dapat ditindaklanjuti untuk pengembangan pengolahan daging tiram dan optimalisasi pembuatan amplang:

1. Pemanfaatan Daging Tiram:
  - a. Daging tiram sebaiknya diolah menjadi sajian lain yang tidak memerlukan tahapan pengolahan panjang untuk memastikan kualitas dan kesegarannya terjaga.
  - b. Perlu dilakukan eksplorasi lebih lanjut untuk menemukan resep dan metode pengolahan daging tiram yang tepat untuk menghasilkan hidangan dengan rasa dan tekstur yang optimal
  - c. Kajian tentang nilai gizi dan manfaat kesehatan dari olahan daging tiram dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya tarik konsumen.
2. Pengembangan Resep Amplang:
  - a. Perlu dicari alternatif bahan utama lain untuk pembuatan amplang yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang khas.
  - b. Penelitian tentang sifat-sifat bahan alternatif dan optimalisasi formulasi adonan amplang dapat dilakukan untuk menghasilkan amplang yang berkualitas dan sesuai dengan selera konsumen.
  - c. Uji coba dan pengembangan resep amplang dengan bahan-bahan alternatif perlu dilakukan untuk menemukan kombinasi yang paling optimal dalam menghasilkan rasa, tekstur, dan aroma yang diinginkan.
3. Penelitian Lebih Lanjut
  - a. Menganalisis lebih lanjut karakteristik daging tiram dan mencari cara untuk mengoptimalkan penggunaannya dalam berbagai jenis olahan.

- b. Melakukan penelitian tentang metode pengawetan daging tiram yang efektif untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan stabilitas kualitasnya.
- c. Mengkaji potensi pemanfaatan daging tiram dalam produk pangan lain, seperti kerupuk, bakso, atau camilan renyah lainnya.

Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan daging tiram sebagai bahan utama dalam pembuatan amplang kurang optimal. Daging tiram memiliki tekstur yang tidak cocok untuk menghasilkan amplang dengan tekstur renyah. Oleh karena itu, disarankan untuk mengolah daging tiram menjadi sajian lain yang tidak memerlukan pengolahan lama, sehingga kualitas dan kesegarannya terjaga. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk menemukan cara yang lebih efektif dalam memanfaatkan daging tiram dalam berbagai jenis olahan dan mengembangkan resep amplang dengan bahan utama lain yang lebih cocok untuk menghasilkan hasil pada syarat mutu SNI 7762:2013