

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencampuran ekstrak ikan gabus memiliki pengaruh terhadap sifat fisik formula. Semakin banyak presentase ekstrak ikan gabus maka formula memiliki aroma yang sedikit amis dan rasa manis semakin berkurang. Untuk segi warna tidak memiliki perbedaan dan pada segi teksturnya tidak memiliki perbedaan yang terlalu nyata saat dilakukan uji viscositas tidak melebihi 2 jam.
2. Pencampuran ekstrak ikan gabus memiliki pengaruh terhadap sifat organoleptik formula yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Semakin banyak presentase pencampuran ekstrak ikan gabus menyebabkan tingkat kesukaan panelis semakin menurun. Sesuai dengan analisis deskriptif menggunakan *spider web*, perlakuan yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi adalah perlakuan B (10% variasi campuran ekstra ikan gabus). Berdasarkan analisis uji *One Way Anova*, sifat organoleptik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur hanya dari segi aroma dan rasa yang memiliki perbedaan secara nyata dengan nilai probabilitas  $<0.05$ , dan untuk warna dan tekstur tidak memiliki perbedaan secara nyata dengan nilai probabilitas  $>0.05$ .
3. Pencampuran ekstrak ikan gabus memiliki pengaruh terhadap kandungan energi dan protein formula. Terdapat perbedaan kandungan energi dan protein

4. pada formula dengan variasi percampuran ekstrak ikan gabus kandungan energi tertinggi terdapat pada formula dengan perlakuan B (10% campuran ekstrak ikan gabus), dan yang terendah terdapat pada formula dengan perlakuan D (50% percampuran ekstrak ikan gabus). Untuk kandungan protein dengan variasi percampuran ekstrak ikan gabus, yang kandungan proteinnya paling tinggi adalah perlakuan C (30% percampuran ekstrak ikan gabus), dan kandungan protein terendah adalah perlakuan D (50% percampuran ekstrak ikan gabus).

## **B. Saran**

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan energi dan protein, produk formula dengan percampuran ekstrak ikan gabus perlakuan C (30%:70%:) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut dengan berbagai perbaikan. Perlunya perbaikan terhadap aroma dan tekstur pada formula agar tetap memiliki rasa yang manis dan tidak beraroma amis dengan menambahkan bahan pangan alami pada produk yang dapat menyamarkan aroma dan melakukan perbaikan dalam pengolahan ekstrak ikan gabus sehingga tekstur pada formula menjadi lebih baik.
2. Diperlukan penelitian lanjutan dengan mengembangkan penambahan bahan pangan alami pada produk formula yang dapat meningkatkan kandungan energi. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui adanya penurunan kandungan energi pada formula. Oleh karena itu untuk dapat meminimalisir penurunan kandungan energi diperlukan penambahan bahan pangan lokal lain yang mengandung energi tinggi.

3. Formula dengan pencampuran ekstrak ikan gabus akan lebih baik apabila diberikan kepada sasaran setelah dimasak dan tidak disimpan terlalu lama dan lebih dari 2 jam karena akan mempengaruhi kualitas formula sehingga menjadi tidak layak untuk dikonsumsi.
4. Agar zat gizi (energi dan protein) yang terkandung pada formula lebih homogen, maka diperlukan pengendalian dalam proses pembuatan formula khususnya pada pencampuran bahan agar tidak terjadi gumpalan maupun endapan.
5. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik dan kandungan energi protein pada formula KEP dengan percampuran ekstrak ikan gabus perlakuan C (30% pencampuran ekstrak ikan gabus) dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dengan hasil uji kandungan protein paling tinggi dengan harga (*unit cost*) sebesar Rp 2.997,5 yang lebih rendah harganya dari kontrol.