BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, serta hasil uji statistik yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Variasai pencampuran ikan lele dengan rumput laut *Eucheuma cottonii* menghasilkan takaran saji sebanyak 60 g atau setara dengan 5 butir BALERUT.
2. Variasai pencampuran ikan lele dengan rumput laut *Eucheuma cottonii* berpengaruh terhadap kandungan protein BALERUT.
3. Variasai pencampuran ikan lele dengan rumput laut *Eucheuma cottonii* berpengaruh terhadap kandungan serat pangan BALERUT.

B. Saran

1. Berdasarkan takaran saji, analisis kandungan protein dan serat pangan pada BALERUT, perlakuan D (85%:15%) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.
2. Adanya denaturasi protein akibat pemanasan menyebabkan kandungan protein dalam BALERUT belum bisa memenuhi standar SNI. Oleh karena itu, untuk meminimalisir denaturasi protein yaitu dengan menurunkan suhu perebusan dan merubah proses pemasakan dengan dua tahap yaitu peresbusan pada suhu 40^0C selama ± 15 menit dan

dilanjutkan dengan proses pematangan pada suhu 90^0C selama ± 15 menit atau sampai bakso mengapung.

3. Untuk meningkatkan kandungan serat pangan BALERUT, maka disarankan untuk mengolah rumput laut menjadi tepung kemudian baru diolah menjadi campuran bakso sehingga akan menaikkan kandungan serat pangan bakso.