

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk otak-otak ikan bakar dengan *konnyaku block*, maka untuk menjawab rumusan masalah diatas kesimpulan yang dapat ditaiik adalah:

1. Dapat disimpulkan bahwa *konnyaku block* dapat digunakan dalam pembuatan otak-otak ikan bakar. Berdasarkan dari hasil uji pembedaan, komposisi 100% *konnyaku block* (A), 50% *konnyaku block* (B), dan 25% *konnyaku block* (C) dapat digunakan. Namun, Komposisi 25% *konnyaku block*, yaitu produk C kurang diminati karena dalam aspek indikator nilai secara keseluruhan aroma, warna ,tekstur, dan rasa yang masih belum sepenuhnya diterima oleh masyarakat umum. Tetapi, dari ke-3 produk uji coba masyarakat dapat menerima produk uji coba dan memberikan penilaian suka terhadap produk uji coba. Dapat dinyatakan bahwa *konnyaku block* 100% dapat digunakan sebagai substitusi tepung tapioka dalam pembuatan otak-otak ikan bakar, namun pada hasil akhir dari pengolahan otak-otak ikan bakar dengan komposisi 100% *konnyaku block* memiliki tekstur yang lunak.
2. Pada uji pembedaan terdapat perbedaan signifikan terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna pada otak-otak ikan bakar *konnyaku block*. Hal ini dapat disimpulkan dari hasil uji *paired sample t-test* dimana secara nilai angka yang didapatkan <0.05 . Tekstur yang dihasilkan *konnyaku block* berbeda dengan tepung tapioka, yaitu *konnyaku block* memiliki kekenyalan yang kurang dibanding dengan tepung tapioka. Akan tetapi perbedaan tekstur tidak begitu signifikan. Rasa yang di hasilkan *konnyaku block* memiliki rasa pahit berbeda dengan tepung tapioka, namun masih dapat di terima. Aroma basa pada otak-otak ikan bakar *konnyaku block* terasa dibanding dengan aroma otak-otak ikan bakar kontrol yang tidak ada aroma basa. Untuk warna, *konnyaku block*

memberikan warna krem pastel pada otak-otak ikan bakar.

3. Berdasarkan uji coba produk dari 3 sample produk yaitu otak-otak ikan bakar 100% *konnyaku block*, 50% *konnyaku block* dan 25% *konnyaku block*. Masyarakat umum menyukai produk otak-otak ikan bakar B, yaitu otak-otak ikan bakar dengan *konnyaku block* 50% dan tepung tapioka 50%.

5.2 Saran

Konnyaku block dapat dikombinasikan dengan tepung tapioka untuk mengolah otak-otak ikan bakar untuk disajikan kepada pengonsumsi yang membutuhkan serat tinggi karena *konnyaku block* terbuat dari glukomannan yang tinggi akan serat pangan. Penggunaan *konnyaku block* sebaiknya digunakan dengan perbandingan 50% *konnyaku block* dan 50% tepung tapioka karena komposisi inilah yang paling disukai oleh para panelis penelitian ini.

Secara keseluruhan, produk otak-otak ikan bakar *konnyaku* cukup disukai oleh para panelis, sehingga dapat dijadikan sebagai makanan untuk disantap sebagai makanan camilan. Selain dari *konnyaku block*, penelitian ini berikut juga dapat mempertimbangkan kembali untuk menggunakan tepung glucomannan dan lainnya untuk perkembangan produk berikutnya.

Untuk menghasilkan otak-otak ikan bakar yang lebih nikmat dan untuk mengurangi rasa pahit dan aroma basa, dapat ditambahkan saus untuk menambahkan rasa pada otak-otak ikan bakar yang polos seperti saus kacang.

Untuk penelitian berikutnya, dapat lebih diperhatikan fasilitas yang akan digunakan untuk melakukan uji organoleptik. Ada baiknya bila semua panelis melakukan pengujian di ruangan yang sama, dimana terdapat ruangan pencicipan yang berpartisi dan kedap suara dan ruangan tunggu yang nyaman. Ruangan dianjurkan memiliki pencahayaan yang baik dan netral agar tidak mempengaruhi evaluasi panelis terhadap produk.