

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada penelitian tahap pertama dengan uji ranking kesukaan bahwa yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada siomay ikan tenggiri yaitu dengan penambahan labu siam dan lemak ayam. Kemudian pada penelitian tahap kedua yaitu pada perlakuan 25% penambahan labu siam dan lemak ayam memiliki karakteristik mutu sensori dengan parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur yang mirip dengan persyaratan mutu sensori siomay ikan tenggiri. Dari hasil uji hedonik warna, tekstur, aroma, rasa dan keseluruhan siomay ikan tenggiri dengan penambahan labu siam dan lemak ayam yang paling disukai oleh panelis.

Siomay ikan tenggiri dengan penambahan labu siam dan lemak ayam memiliki kadar air 66,68% yang tidak sesuai dengan standar SNI siomay ikan (SNI 01-7756-2013). Kadar abu sebesar 1%, kadar lemak sebesar 5,97%, kadar protein sebesar 7,25%, yang sesuai dengan SNI siomay ikan (SNI 01-7756-2013) dan kadar karbohidrat sebesar 19,1%.

B. Saran

Pada penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan siomay sehingga dapat mengetahui umur simpan produk.