

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan :

1. Penambahan daun kluwek dalam pembuatan bekasam ikan gabus tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air bekasam ikan gabus, tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap nilai pH, aroma, warna, tekstur dan rasa bekasam ikan gabus.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada daun kluwek 30%, yang menghasilkan kadar air 73,00 - 74,25%, pH 5,01 - 5,50, aroma 3,60 – 4,00 sedikit aroma daun, warna 3,10 – 3,30 hijau kehitaman, tekstur 3,50 – 3,70 agak keras dan rasa 3,45 – 3,60 yaitu suka dan berdasarkan penilaian penerimaan keseluruhan dari para panelis mendapatkan poin 3,55 – 3,65 yaitu suka.

5.2 Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan dengan mengamati secara detail terhadap lama waktu penyimpanan yang dilakukan dalam pembuatan bekasam ikan gabus.