

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan bakso ikan yang berasal dari bahan dasar ikan gabus, dapat diperoleh kesimpulan bahwa aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan bakso yang menggunakan daging ikan gabus yang bisa diterima oleh responden dalam hal ini mahasiswa dan dosen adalah dengan formula bakso ikan gabus yang terdiri dari beberapa bahan yaitu daging giling tanpa duri ikan gabus 125 gram, bawang putih 2,5 gram, tepung tapioka 15 gram, garam 10 gram dan lada 2 gram. Dari 20 responden yang menilai produk tersebut meliputi aroma 11, tekstur 8, kekenyalan 13 dan rasa 8.

#### **B. SARAN**

Penulis menyarankan untuk penelitian lebih lanjut agar memperoleh hasil bakso menggunakan daging ikan gabus yang enak sebagai berikut : Untuk pemisahan antara daging dan duri perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi tekstur apabila proses penggilingan kurang pas akan terasa ada duri didalam bakso.

1. Untuk pemisah antara daging dan duri perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi tekstur apabila proses penggilingan kurang pas akan terasa ada duri didalam bakso
2. Agar aroma amis dari ikan bisa berkurang makaditambahkan daun salam untuk perebusan bakso.

3. Untuk penyimpanan bakso ikan juga tergolong cukup mudah, dengan di masukkan ke frezer atau di bekukan makanan ini bisa tahan hingga 3-4 minggu. Sedangkan untuk di suhu normal bakso ini bertahan hanya 1 hari saja.
4. Untuk pengkonsumsi daging ikan gabus yang kurang suka aroma dari bakso tersebut bisa dilakukan penggorengan agar aromanya tidak terlalu kuat, cara penggorenganya muda hanya dengan memasukkan bakso kedalam minyak goreng yang sudah panas sekali lalu ditunggu hingga bakso tersebut berubah ke emasan lalu siap diangkat dan di konsumsi.