

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Penulis menyimpulkan bahwa pembuatan pempek ikan gabus dengan substitusi tepung garut dimulai dengan melakukan seleksi bahan, lalu dilakukan penimbangan bahan sesuai resep, mencampurkan bahan sehingga menjadi homogen, mencetak adonan, merebus adonan yang telah dicetak, dan terakhir melakukan penggorengan produk hingga berwarna coklat keemasan.

Kualitas pempek ikan gabus dengan substitusi tepung garut 100% berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa penggunaan tepung garut tidak mempengaruhi aroma dan rasa, namun warna yang dihasilkan lebih gelap, serta tekstur pempek menjadi lebih lembut.

#### **B. Saran**

Proses penggorengan pempek substitusi tepung garut baiknya tidak terlalu lama, cukup sampai berwarna coklat keemasan, sehingga tekstur pempek tidak menjadi keras. Penyimpanan pempek ditempatkan pada *freezer* atau *chiller* dengan suhu dingin dibawah 10°C agar masa simpan pempek bisa lebih lama.