

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk batang kecombrang berpengaruh nyata terhadap organoleptik pempek yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa serta kadar air dan kadar karbohidrat pempek . Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu,, kadar protein, dan kekerasan.
2. Konsentrasi penambahan bubuk batang kecombrang pada pempek dipilih berdasarkan konsentrasi yang masih diterima oleh panelis pada pengujian organoleptik yaitu perlakuan C pada konsentrasi 2 % dari berat adonan pempek yang disediakan. Hal ini terlihat dari hasil pengamatan lama simpan pempek yang menunjukkan bahwa konsentrasi 2 % mampu menekan pembentukan asam dan jumlah angka lempeng total yang sesuai dengan SNI bakso pada lama simpan 2 hari. Perubahan sifat organoleptik pempek dengan konsentrasi 2 % masih diterima dengan baik melalui penilaian panelis.
3. Lama masa simpan pempek dengan perlakuan 2 % penambahan bubuk batang kecombrang pada penyimpanan dengan suhu ruang hanya berlangsung selama 2 hari.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan proses ekstraksi dalam pembuatan bubuk batang kecombrang sebagai pengawet alami sehingga tidak merubah organoleptik dan flavor dari produk pangan. Dan dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk menentukan lama simpan pempek dalam penyimpanan pada suhu rendah serta memperhatikan jenis kemasan yang digunakan.