

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan kaldu kepala ikan tuna dan sari brokoli terhadap kaldu bubuk kepala ikan tuna instan berpengaruh nyata pada sifat fisik yaitu rendemen dan sifat kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar nitrogen total dan protein, kadar nitrogen amino, kadar lemak, antioksidan, organoleptik warna, penampilan dan rasa, serta tidak berpengaruh nyata terhadap analisis natrium klorida dan aroma.
2. Dari hasil penelitian produk terbaik yang didapatkan dari kaldu bubuk kepala ikan tuna instan yang dihasilkan berdasarkan tingkat penerimaan panelis terdapat pada perlakuan D (kaldu kepala ikan tuna 70% dan sari brokoli 30%) dengan sifat fisik rendemen yang diperoleh 3,92% dan karakteristik kimia yang diperoleh adalah sebagai berikut : kadar air 14,11%, kadar abu 10,45%, nitrogen total 1,06%, protein 6,63%, nitrogen amino 0,028%, lemak 0,11%, natrium klorida 3,42%, antioksidan 75,13%. Berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,8 aroma 3,03, tampilan 3,4 dan rasa 3,76.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Penelitian lanjutan terhadap pengaruh jenis alat pengering yang digunakan serta bahan pengisi lainnya terhadap karakteristik mutu kaldu kepala ikan tuna.
2. Penelitian penambahan rempah dalam pembuatan kaldu sebagai penghilang bau amis yang ada pada kaldu kepala ikan tuna, serta dapat memberi cita rasa yang baik dari kaldu bubuk kepala ikan tuna yang dihasilkan.