

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Pengaruh perbandingan ikan layur dan jamur tiram memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar NaCl, rendemen, Angka Lempeng Total (ALT), serta sifat organoleptik warna, dan rasa. Sementara itu, parameter organoleptik aroma dan tekstur, tidak berpengaruh nyata meskipun seluruh perlakuan masih berada pada kategori disukai oleh panelis.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia, mikrobiologi, fisik, dan organoleptik adalah perlakuan D dengan perbandingan ikan layur : jamur tiram sebesar (40 : 60), yang menghasilkan kadar air sebesar 4,04%, kadar protein sebesar 20,72%, kadar NaCl sebesar 9,64%, rendemen sebesar 9,90%, dan Angka Lempeng Total (ALT) sebesar $1,31 \times 10^4$ CFU/g. Selain itu, perlakuan D juga memperoleh tingkat penerimaan panelis yang tinggi pada parameter organoleptik, khususnya warna, rasa, dan tekstur.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai optimasi proses pengeringan dan pengemasan, serta pengujian umur simpan kaldu bubuk berbahan ikan layur dan jamur tiram agar dihasilkan produk dengan mutu yang lebih baik dan memenuhi persyaratan SNI 01-4273-1996.