

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

1. Formula yang digunakan dalam penelitian *fish roll* ikan patin dan kacang merah ini adalah formula 50% : 50%, 55% : 45%, 60% : 40%.
2. Tingkat kesukaan tertinggi dari uji hedonik diketahui formula 3 (60% : 40%) merupakan formula yang paling unggul. Formula 3 (60% : 40%) mendapatkan hasil rata - rata *overall* sebanyak 28 panelis (5,7%) menyatakan menyukai *fish roll* ikan patin dan kacang merah.
3. Berdasarkan perhitungan nilai gizi per porsi (75 g) *fish roll* ikan patin dan kacang merah dengan formula yang paling unggul yaitu Formula 3 (60% : 40%) memiliki kandungan nilai gizi yaitu energi 216,09 kkal, 9,7 g protein, 9,09 g lemak, 24,051 g karbohidrat, 1,89 mg zat besi dan 91,6 mg asam folat.
4. Biaya pembuatan *fish roll* ikan patin dan kacang merah adalah sebesar Rp 11.608,-

#### **6.2 Saran**

1. Untuk penelitian lebih lanjut lebih memperhatikan tingkat kematangan pada proses penggorengan agar menghasilkan *fish roll* yang lebih baik

2. Untuk penelitian selanjutnya lebih memperhatikan telur yang membaluti *fish roll* agar dikurangi karena dapat mempengaruhi aroma *fish roll* menjadi dominan telur goreng.
3. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis zat gizi yang meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat dengan uji analisis proksimat serta uji kadar zat besi secara langsung untuk mengetahui nilai gizi produk *fish roll* yang sebenarnya.