

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

- 1) Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan tiga formulasi rolade ikan patin dan kacang merah yang bermutu baik yaitu formulasi 1 (25% : 75%), formulasi 2 (50% : 50%) dan formulasi 3 (75% : 25%).
- 2) Berdasarkan penilaian organoleptik dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall* yang paling banyak disukai oleh panelis adalah formulasi 3 (75% : 25%).
- 3) Berdasarkan hasil analisis zat gizi rolade ikan patin dan kacang merah unggul pada formulasi 1 (25% : 75%) dengan kandungan 124,81 kkal energi; 5,67 gram protein; 4,02 gram lemak; 16,88 gram karbohidrat dan 91,59 miligram kalsium.

#### **6.2 Saran**

- 1) Bagi peneliti untuk dapat memperbaiki kekurangan produk, seperti bau amis ikan yang masih sedikit tercium dengan penambahan rempah-rempah seperti jahe dan bau langu dari kacang merah.
- 2) Bagi masyarakat yang akan membuat rolade ikan patin dan kacang merah dapat menggunakan resep formulasi 3 dengan perbandingan ikan patin dan kacang merah 75% : 25% karena berdasarkan uji hedonik formulasi 3 merupakan rolade yang paling banyak disukai panelis.