

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh penambahan kacang merah terhadap daya terima bakso ikan cakalang, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan kacang merah pada bakso ikan cakalang tidak memberikan perbedaan yang nyata terhadap daya terima berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur dan rasa ($p > 0,05$).
2. Penambahan kacang merah pada bakso ikan cakalang meningkatkan kandungan gizi makro. Formula dengan penambahan kacang merah tertinggi (L3,18%). Energi 513,3 menghasilkan kandungan energi, protein dan karbohidrat paling tinggi, serta paling mendekati kebutuhan protein untuk makanan selingan balita.

B. Saran

Perlu dilakukan analisis laboratorium lebih lanjut terhadap kandungan gizi mikro (zat besi, kalsium, fosfor dan serat) pada bakso ikan cakalang dengan penambahan kacang merah, sehingga manfaat gizinya dapat diketahui lebih komprehensif.