BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat di buat simpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Hasil uji daya terima terhadap stik ikan kembung dari aspek warna menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P0 (4,4) dan yang terendah P1 dan P3 (3,9) yang artinya dalam kategori suka.
2. Hasil uji daya terima terhadap stik ikan kembung dari aspek aroma menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P0 (4,4) dan yang terendah P1 (3,9) yang artinya dalam kategori suka.
3. Hasil uji daya terima terhadap stik ikan kembung dari aspek tekstur menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P0 (4,5) dan yang terendah P1 (4,1) yang artinya dalam kategori suka.
4. Hasil uji daya terima terhadap stik ikan kembung dari aspek rasa menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P3 (4,5) dan yang terendah P2 dan P3 (3,9) yang artinya dalam kategori suka.

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya:

1. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat memperhatikan keseragaman bentuk dan berat produk agar mendapat hasil yang maksimal.
2. Diharapkan agar pada saat melakukan uji organoleptik tidak menggunakan panelis yang sama dengan peneliti lain dalam waktu yang berdekatan agar tidak mengurangi sensitifitas dalam melakukan uji organoleptik.