

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian uji kesukaan menunjukkan lebih dari 50% (>45 orang panelis) memberikan respon yang baik terhadap permen cokelat dengan penambahan daging ikan gabus 20%, 22,5 % maupun 25%, yang berarti bahwa panelis menyukai dan dapat menerima ketiga produk tersebut. Dilihat dari tingkat penerimaan dan nilai gizi yang terkandung, perlakuan terbaik adalah permen cokelat dengan penambahan daging ikan gabus 25%, yaitu permen cokelat dengan perlakuan C₃.

Perlakuan penambahan daging ikan gabus tidak memberikan pengaruh nyata pada rupa, aroma, tekstur dan juga rasa pada permen cokelat. Dari analisa proksimat yang meliputi kadar protein, lemak, air dan abu yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa perlakuan penambahan daging ikan gabus tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, namun berpengaruh terhadap kadar protein, lemak dan abu pada permen cokelat.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk membuat permen cokelat dengan penambahan daging ikan gabus 25%. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai masa simpan produk permen cokelat dengan penambahan daging ikan gabus yang menggunakan kemasan berbeda.