

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, pempek yang dibuat dengan menggunakan ikan teri segar dan ikan teri kering, menghasilkan mutu organoleptik hedonik pada parameter kenampakan, aroma dan rasa yang berbeda nyata, sedangkan pada parameter warna dan tekstur tidak berbeda nyata, sementara uji mutu kimiawi menunjukkan bahwa kadar protein berbeda nyata sedangkan kadar lemak, kadar air, kadar abu dan karbohidrat tidak berbeda nyata.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka saran yang dapat di berikan yaitu perlu dilakukan kajian lebih lanjut lagi mengenai mutu pempek yang dibuat dengan menggunakan ikan Teri segar dan teri kering.