

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini akan menyimpulkan yang mana meringkas dari hasil pengolahan dan analisis data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya. Dan juga memberikan saran atau masukan kepada pihak UKM Bu Yuyun.

#### **6.1 Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil dari pengolahan data dan analisis data yang dilakukan pada bab sebelumnya, bahwa faktor yang berpengaruh terhadap produk bonggolan adalah sebagai berikut:
  - A). Faktor yang berpengaruh terhadap respon rasa pada produk bonggolan adalah faktor tepung tapioka (A), ikan (B), garam (C) dan lama pemasakan (E). Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon rasa pada produk bonggolan adalah faktor ikan (B).
  - B). Faktor yang berpengaruh terhadap respon aroma pada produk bonggolan adalah faktor tepung tapioka (A) dan bawang putih (D). Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon aroma pada produk bonggolan adalah tepung tapioka (A).
  - C). Faktor yang berpengaruh terhadap respon tekstur pada produk bonggolan adalah faktor tepung tapioka (A), ikan (B), garam (C), bawang putih (D) dan lama pemasakan (E). Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon tekstur pada produk bonggolan adalah faktor ikan (B).
2. Berdasarkan hasil pengolahan dan analisa data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya dapat diketahui bahwa perbandingan faktor dan level untuk meningkatkan produk bonggolan sebagai berikut:

- A.) Perbandingan faktor dan level komposisi pembuatan bonggolan terhadap respon rasa adalah tepung tapioka (A) level 1, ikan (B) level 2, garam (C) level 1, bawang putih (D) level 1 dan lama pemasakan (E) level 1.
- B.) Perbandingan faktor dan level komposisi pembuatan bonggolan terhadap respon aroma adalah tepung tapioka (A) level 2, ikan (B) level 1, garam (C) level 2, bawang putih (D) level 2 dan lama pemasakan (E) level 2.
- C.) Perbandingan faktor dan level komposisi pembuatan bonggolan terhadap respon tekstur adalah tepung tapioka (A) level 2, ikan (B) level 1, garam (C) level 2, bawang putih (D) level 2 dan lama pemasakan (E) level 2.

Dari ketiga *output* diatas maka dapat ditentukan kombinasi faktor dan level komposisi produksi bonggolan yang dapat mempengaruhi dan meningkatkan kualitas produk bonggolan agar sesuai dengan harapan konsumen yaitu tepung tapioka (A) level 2, ikan (B) level 1, garam (C) level 2, bawang putih (D) level 2 dan lama pemasakan (E) level 2.

## **6.2 Saran**

Adapun saran yang dapat disampaikan dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan kualitas bonggolan, maka diperlukan faktor dan level yang tepat dalam penentuan komposisi pembuatan bonggolan menggunakan metode taguchi.
2. Dalam eksperimen pembuatan bonggolan diperlukan teknik kesabaran dalam menuangkan bahan bau seperti tepung tapioka, ikan, garam dan bawang putih.