

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Siomay dengan substitusi tepung jagung terfermentasi-tepung terigu dengan metode penepungan basah atau kering disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Substitusi tepung jagung terfermentasi-tepung terigu dengan metode penepungan basah dan kering memberikan pengaruh terhadap sifat fisik tekstur yang meliputi *hardness* dan *gumminess*. Semakin tinggi rasio penambahan tepung jagung terfermentasi maka nilai *hardness* dan *gumminess* rendah yang berarti tekstur siomay semakin empuk dan kurang elastis. Selain itu juga berpengaruh terhadap sifat kimia yaitu kadar air dan juga mempengaruhi tingkat kesukaan panelis. Semakin sedikit rasio tepung jagung terfermentasi semakin disukai panelis.
- b. Tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan siomay pada taraf agak disukai. Substitusi tepung jagung terfermentasi-tepung terigu 25:75 dengan metode penepungan basah menghasilkan siomay dengan pengujian tekstur yang meliputi nilai *hardness* sebesar 46,67 N dan nilai *gumminess* sebesar 32,85 N. Nilai kadar air sebesar 62,54% bb, kadar abu 2,93% bk, dan kadar protein 18,06% bk yang sesuai dengan SNI 01-56-2013 tentang syarat mutu siomay ikan, akan tetapi kadar air dan abu belum sesuai dengan syarat mutu SNI.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang metode penepungan yang tepat dan rasio penambahan tepung jagung terfermentasi agar dapat diketahui seberapa tinggi pengaruh terhadap sifat fisik dan kadar protein siomay.