

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Hasil uji One way Anova tingkat kesukaan warna pada dimsum dengan substitusi ikan teri didapatkan nilai sign 0.895 dengan rata-rata tertinggi adalah 4.2 (P0 dan P1 dengan 25% substitusi ikan teri).
2. Hasil uji One way Anova tingkat kesukaan aroma pada dimsum dengan substitusi ikan teri didapatkan nilai sign 0.824 dengan rata-rata tertinggi adalah 4.12 (P2 dengan 40% substitusi ikan teri).
3. Hasil uji One way Anova tingkat kesukaan rasa pada dimsum dengan substitusi ikan teri didapatkan nilai sign 0.909 dengan rata-rata tertinggi adalah 4.24 (P1 dengan 25% substitusi ikan teri).
4. Hasil uji One way Anova tingkat kesukaan tekstur pada dimsum dengan substitusi ikan teri didapatkan nilai sign 0.819 dengan rata-rata tertinggi adalah 4.2 (P1 dengan 25% substitusi ikan teri).

5.2. Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan agar dapat memperhatikan penggunaan bumbu pada setiap perlakuan.