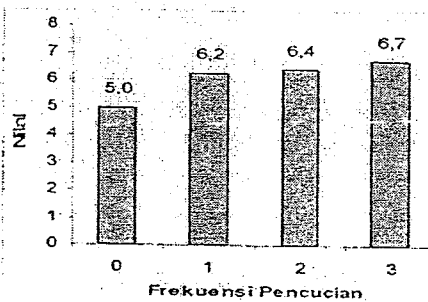
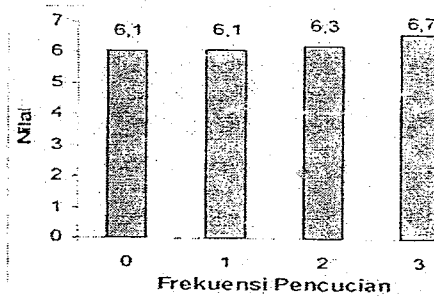


Tekstur gel

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen berkisar antara 6,1 - 6,7 yaitu agak suka sampai suka (Gambar 14). Tekstur gel yang dihasilkan cenderung mengalami peningkatan dengan semakin banyaknya proses pencucian. Proses pencucian, selain memperbaiki penampakan dan warna, juga memperbaiki tekstur daging ikan. Hal ini diduga karena dengan semakin banyaknya proses pencucian, tekstur daging menjadi lebih kompak dan menghasilkan gel yang lebih elastis. Berdasarkan hasil analisis statistika dengan metode *Kruskal- Wallis* perlakuan pencucian tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap tekstur gel.



Gambar 13. Histogram warna gel ikan sapu-sapu



Gambar 14. Histogram tekstur gel ikan sapu-sapu

Rasa gel

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen berkisar antara 5,4 - 6,0 yaitu netral hingga agak suka sampai suka (Gambar 15). Rasa gel yang dihasilkan cenderung mengalami peningkatan, diduga karena perbedaan tingkat kepekaan terhadap rasa yang diterima panelis. Berdasarkan hasil analisis statistika dengan metode *Kruskal-Wallis* perlakuan pencucian tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap rasa gel. Hal ini diduga karena gel yang dihasilkan tidak menggunakan bahan tambahan lain selain garam dengan konsentrasi yang sama yaitu 2,4 %.

Aroma gel

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen berkisar antara 5,4 - 6,0 yaitu netral hingga agak suka sampai suka (Gambar 16). Nilai rata-rata kesukaan terendah terdapat pada gel dengan perlakuan kontrol atau tanpa pencucian, sedangkan nilai tertinggi terdapat pada gel dengan perlakuan 3 kali pencucian.

Berdasarkan hasil analisis statistika dengan metode *Kruskal-Wallis* bahwa perlakuan pencucian tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap aroma gel. Artinya panelis memiliki tingkat kesukaan yang sama untuk semua aroma gel, dan memperlihatkan bahwa panelis masih