

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung sukun dengan level yang berbeda terhadap kualitas bakso organoleptik (aroma, Rasa, dan warna) bakso ayam. Perlakuan yang dapat diterima oleh panelis terdapat pada substitusi tepung sukun sebanyak 30%. Berdasarkan hasil uji organoleptik aroma, rasa, dan warna terdapat nilai rata-rata yang tertinggi adalah pada perlakuan P2 dengan substitusi tepung sukun sebanyak 30% dengan nilai yang tertinggi yaitu aroma 4,57, rasa 4,73, dan warna 4,63.
2. Tepung sukun dapat memperbaiki kualitas bakso ayam dari tekstur (kekenyalan). Hasil uji tekstur dengan variabel kekenyalan terdapat pada perlakuan P3 dengan substitusi tepung sukun 45% dengan nilai tertinggi 631, 870 dan nilai yang terendah terdapat pada perlakuan P1 dengan substitusi tepung sukun sebanyak 15% dengan nilai 414,257.
3. Presentase kadar air tertinggi diperoleh pada substitusi tepung sukun 45% dengan nilai 65,99 dan terendah pada kotrol dengan nilai 62,59. Hal ini berarti bahwa penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung tapioka sebagai filler dapat mempertahankan kadar air bakso ayam karena Tepung sukun memiliki kemampuan yang sama dengan tepung tapioka yaitu mampu mengikat air karena kandungan karbohidratnya yang tinggi.
4. Pada penelitian ini terdapat level yang paling disukai panelis adalah substitusi 30% tepung sukun.

5.2 SARAN

Pada pembuatan bakso sebaiknya penambahan tepung tidak boleh lebih banyak dari berat daging karena akan mempengaruhi kualitas bakso.