

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

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

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung beras ketan dengan level yang berbeda terhadap kualitas bakso organoleptik (warna) bakso ikan. Perlakuan yang dapat diterima oleh panelis terdapat pada substitusi Tepung Beras Ketan sebanyak 20%. Berdasarkan hasil uji organoleptik warna terdapat nilai rata-rata yang tertinggi adalah pada perlakuan P2 dengan substitusi Tepung Beras Ketan sebanyak 20% dengan nilai yang tertinggi yaitu warna 4,578.
2. Pada penelitian ini terdapat level yang paling disukai panelis adalah substitusi 20% tepung beras ketan.

5.2 SARAN

Pada pembuatan bakso sebaiknya penambahan tepung tidak boleh lebih banyak dari 20% berat daging karena akan mempengaruhi kualitas bakso ikan.