

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan *meat analog* dengan perlakuan formulasi curd protein kacang tunggak dan pati termodifikasi umbi kimpul dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Curd protein kacang tunggak dan pati termodifikasi umbi kimpul tidak berpengaruh nyata pada kadar air, kadar abu, warna, dan tekstur *meat analog*
2. Kondisi optimum dalam pembuatan *meat analog* dapat dicapai dengan penambahan curd protein kacang tunggak 30% dan pati termodifikasi umbi kimpul 25%. Nilai optimum yang masuk kedalam kriteria optimum adalah kadar air 50,92%, kadar abu 2,11%, kadar lemak 4,18%, kadar protein 18,97%, kadar karbohidrat 23,82%, tekstur 0,0750 mm/gr/dt, dan warna 22,44 (L).
3. Perbedaan nilai respon riil dengan nilai respon prediksi lebih dari 5% yang mengidentifikasi bahwa model kurang sesuai dalam menentukan kondisi optimum diduga karena formulasi *meat analog* yang belum optimum pada penelitian pendahuluan (RAL)

B. Saran

Perlu dilakukan pelebaran range dan penambahan variabel pada curd protein kacang tunggak dan pati termodifikasi umbi kimpul agar data yang dihasilkan lebih tepat dalam menentukan kondisi optimum formulasi *meat analog*