

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi nyata antara fase post mortem daging dan penambahan tepung rumput terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, tingkat kekenyalan dan daya ikat air bakso daging sapi.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penilaian fisikokimia dan organoleptik terdapat pada sampel A1B3 dengan perlakuan daging pre-rigor dengan penambahan tepung rumput laut 5% menghasilkan bakso dengan karakteristik kadar air 69.05%, kadar abu 2.43%, lemak 1.55%, protein 12.49%, tingkat kekenyalan 12.92N, daya ikat air 47.22%, Tingkat kesukaan warna 4, aroma 4.07, rasa 4.17 dan tekstur 4.50

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan pada produk bakso sapi