

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, dapat ditarik beberapa kesimpulan utama sebagai berikut :

1. Analisis statistik pendahuluan terhadap bakso ayam menunjukkan adanya interaksi yang signifikan secara statistik ($p < 0,05$) antara variasi konsentrasi penambahan tepung biji salak dan tepung tapioka terhadap parameter rendemen, kadar air, Water Holding Capacity (WHC), kekenyalan (yang diukur melalui *hardness* dan *cohesiveness*), serta penilaian hedonik terhadap rasa dan tekstur bakso yang dihasilkan. Sebaliknya, interaksi yang signifikan secara statistik ($p \geq 0,05$) tidak ditemukan pada parameter kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein, serta pada penilaian hedonik terhadap warna dan aroma bakso.
2. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa perlakuan penambahan konsentrasi tepung biji salak sebesar 10% dan tepung tapioka sebesar 35% menghasilkan bakso ayam dengan perlakuan terbaik. Produk dengan perlakuan ini menunjukkan nilai rendemen sebesar 107,75%, kadar air 69,56%, kadar protein 15,50%, *Water Holding Capacity* (WHC) sebesar 18,68%, kekenyalan dengan nilai *hardness* 234,93 N dan *cohesiveness* 0,50 mJ, serta nilai rata-rata uji kesukaan organoleptik untuk warna 4,20, aroma 4,17, rasa 4,03, dan tekstur 3,37.

B. Saran

Saran yang perlu dilakukan untuk penelitian selanjutnya adalah dengan menggunakan jenis penambahan tepung lain pada kualitas bakso ayam yang dihasilkan.