

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan STPP memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur (*hardness*, *cohesiveness*, dan *chewiness*), daya ikat air, dan organoleptik (tekstur). Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap *springiness*, rasa dan aroma.
2. Perlakuan penambahan STPP 0,3% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan bakso ayam campuran kulit buah naga dan jamur tiram dengan nilai tekstur (*hardness* 36,26 N, *springiness* 0,82, *cohesiveness* 0,58, *chewiness* 1333,5), daya ikat air 71,7%, dan uji organoleptik rasa 2,47 (gurih), aroma 3,53 (sangat berbau daging ayam), dan 3,73 (sangat kenyal).
3. Bakso ayam campuran kulit buah naga dan jamur tiram terbaik dengan penambahan STPP 0,3% memiliki komposisi gizi yaitu kadar air (71%b/b), kadar abu (1,72%b/b), kadar protein (11,6%b/b), dan kadar lemak (1,63%) serta umur simpan 3 hari pada suhu 25°C, 22 hari pada suhu 5°C dan 6 bulan 10 hari pada suhu -15°C. Penyimpanan paling optimal untuk memperpanjang umur simpan bakso adalah pada penyimpanan suhu -15°C.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian masa simpan produk bakso ayam campuran kulit buah naga dan jamur tiram dengan berbagai jenis kemasan dan berbagai metode.