

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dipaparkan, kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian ialah:

1. Tingkat pencampuran tempe pada bakso nangka muda memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen, WHC, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, organoleptik rasa, dan organoleptik tekstur.
2. Tingkat pencampuran bakso nangka muda dan tempe terbaik dihasilkan oleh perlakuan B (Nangka muda 225 g : Tempe 25 g). Hal ini dipengaruhi oleh kesesuaian sifat fisik, kimia, dan hasil penilaian organoleptik yang dimiliki oleh produk bakso nangka muda dengan pencampuran tempe.

5.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan baik bagi penelitian selanjutnya dan pihak-pihak yang terkait dalam penelitian sebagai berikut.

1. Bagi produk bakso yang bersifat kenyal pengujian fisik tekstur lebih baik diuji tingkat kekenyalannya karena kesukaan konsumen terhadap bakso sering dinilai dari kekenyalannya.
2. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan untuk memperhatikan setiap langkah penelitian dengan cermat .
3. Bagi petani nangka, disarankan untuk mengembangkan potensi ekonomi nangka muda dengan campuran tempe sebagaimana yang telah dijelaskan dalam penelitian untuk meningkatkan taraf ekonomi dan memperluas pasar nangka di ranah masyarakat.