

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan kaldu ceker ayam dan sari wortel terhadap kaldu bubuk instan berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, kadar nitrogen total dan protein, kadar nitrogen amino, kadar lemak, kadar natrium klorida, kadar karoten, rendemen, analisis warna serta analisis waktu larut.
2. Dari hasil penelitian produk terbaik terhadap kaldu bubuk instan yang dihasilkan terdapat pada perlakuan E (kaldu ceker ayam 55 % dan sari wortel 45%) dengan karakteristik kimia yaitu kadar air 6,53%, kadar abu 3,85%, kadar nitrogen total 1,15%, kadar protein 7,20%, kadar nitrogen amino 0,29%, kadar lemak 2,43%, kadar natrium klorida 1,56%, total karoten 1,51 g/100g. Karakteristik fisika dengan rendemen 35,50%, warna dengan nilai ⁰hue 5,92 (merah-ungu) dan waktu larut 2,15 menit serta berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,23, aroma 3,57, rasa 3,50 dan tekstur 3,23.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik.
2. Perlu dikaji pengaruh produk kaldu bubuk instan dari tingkat perbandingan kaldu ceker ayam dan sari wortel menggunakan jenis bahan pengental ataupun alat pengering yang lain.
3. Perlu menambahkan rempah-rempah pada proses pembuatan produk sebagai pemberi cita rasa dan organoleptik dari kaldu bubuk instan yang dihasilkan.