

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan:

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pencampuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih pada pembuatan bakso daging kerang lokan memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar serat kasar, uji lipat tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar airdan angka lempeng total.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, bakso dari pencampuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih yang terbaik menurut panelis adalah bakso dengan perlakuan A (Daging Kerang Lokan 90%: B. Jamur Tiram 10%), tingkat kesukaan panelis (warna 4,00%, aroma 3,90%, rasa 3,97%, dan tekstur 3,73%). Dengan kriteria kadar air 59,02%, kadar abu 2,28%, kadar protein 11,02%, kadar lemak 1,23%, karbohidrat 25,81%, kadar serat kasar 1,05%, angka lempeng total $1,5 \times 10^4$ Coloni/g, uji lipat 3,67 dan *E.coli* negatif <3 APM/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian lanjutan tentang penggunaan kemasan yang baik terhadap produk bakso yang dihasilkan dari pencampuran daging kerang lokan dengan penambahan bubuk jamur tiram putih.