

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh perbandingan persentasi tepung tapioka dengan tepung pegagan berpengaruh nyata dalam meningkatkan kadar protein, kadar serat dan sifat organoleptik bakso daging ayam petelur afkir. Hasil terbaik pada penelitian untuk penambahan tepung pegagan pada perlakuan C (perbandingan 90 % : 10 %), dimana perlakuan tersebut memberikan hasil yang terbaik dengan rata-rata kadar protein 11,19 % dan kadar serat 10,17 % dan sifat organoleptik warna 3,16 (agak suka), rasa 2,40 (agak tidak suka), aroma 2,52 (agak suka), tekstur 3,00 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan bakso ayam petelur afkir dengan perbandingan tepung tapioka dengan tepung pegagan hasil terbaiknya adalah 90 % : 10 %. Pada penelitian selanjutnya diharapkan tepung pegagan dapat dimanfaatkan di dalam produk makanan lainnya.

