

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan STPP dan karagenan menghasilkan interaksi yang signifikan terhadap mutu tepung bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) instan pada kadar protein, dan nilai kekompakan bakso yang dihasilkan.
2. Penambahan STPP berpengaruh signifikan terhadap daya serap air dan kekuatan gelasi tepung bakso instan, serta nilai elastisitas.
3. Penambahan karagenan berpengaruh signifikan terhadap kadar abu, dan rendemen tepung bakso instan.
4. Kombinasi perlakuan terbaik diperoleh pada S3K1 (0,3% STPP dan 1% karagenan), berdasarkan hasil analisis *Principle Component Analysis* (PCA), didukung oleh kekuatan gel tertinggi, nilai hardness yang paling mendekati bakso komersial, tingkat penerimaan aroma dan rasa tertinggi di antara seluruh perlakuan.

5.2 Saran

Sebagai tindak lanjut penelitian ini, disarankan untuk melakukan analisis kimia pada bahan baku dan bakso hasil rehidrasi, serta daya simpan pada tepung bakso instan formula S3K1 (terbaik secara keseluruhan) serta pengujian penerimaan konsumen minimal 100 panelis. Kajian mikrostruktur gel juga diperlukan untuk menjelaskan mekanisme perbedaan tekstur yang teramati. Selain itu, eksplorasi penggunaan pati sebagai bahan pengikat dapat dilakukan pada penelitian selanjutnya untuk meningkatkan kemampuan pengikatan air dan karakteristik tekstur bakso hasil rehidrasi.