

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan tulang sapi sampai persentase 6% menunjukkan perbedaan sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak dan kadar protein pada samba lado tulang, sedangkan nilai organoleptik berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan penambahan tulang sebanyak 6% dengan kadar protein sebesar 14,03%, kadar lemak sebesar 26,57%, uji organoleptik warna dengan nilai range 1,80, uji organoleptik rasa dengan nilai range 2,20 dan aroma dengan nilai range 1,76.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan dalam pembuatan samba lado tulang menggunakan persentase tulang sebesar 6% untuk kadar protein dan kadar lemak.

