

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti :

1. Faktor perbandingan tepung kacang kedelai dan tepung beras merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kadar pati dan tekstur bakso analog.
2. Faktor lama pemasakan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kadar pati dan tekstur bakso analog.
3. Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan hasil bahwa perbandingan tepung kedelai, tepung tapioka dan tepung beras merah dan lama pemasakan berpengaruh nyata terhadap tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma dan rasa bakso analog.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya agar tidak menggunakan minyak pada saat proses perebusan karena akan mempengaruhi kadar lemak bakso analog dan membuat bakso analog menggunakan bahan pengisi serta metode pemasakan dengan variasi lama pemasakan yang berbeda, melakukan analisis lanjutan seperti melakukan analisis umur simpan sebelum dan sesudah dimasak.