

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Proporsi yang optimal pada optimasi perbandingan tepung tapioka dan daging ayam adalah persentase tepung 30% dan pada penambahan tinta cumi-cumi untuk menghasilkan bakso hitam bernutrisi tinggi adalah persentase tinta cumi-cumi 2%.
2. Nilai rata-rata kesukaan pada uji organoleptik berdasarkan hasil dari optimasi dan penambahan tinta cumi-cumi meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa masing-masing pada optimasi (30%) yaitu 3,55; 3,64; 3,2; dan 3,15. Pada penambahan tinta cumi-cumi (2%) masing-masing 3,6; 3,15; 1,9; dan 3,6.
3. Kandungan nutrisi dari optimasi tepung tapioka, daging ayam serta tinta cumi-cumi yang paling baik yaitu pada optimasi dengan 30%, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak masing-masing (66%; 9,40%; 8,7%; 9,40) serta penambahan tinta cumi-cumi yaitu dengan persentase 2% kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak masing-masing (67,3%; 1,79%; 10,56%; 9,88%).

1.2 SARAN

Disarankan bakso hitam tinta cumi-cumi dapat digunakan sebagai pangan yang baik karena mengandung protein (asam amino) yang tinggi dan dapat dikonsumsi oleh berbagai usia dari anak-anak hingga dewasa serta diharapkan untuk diuji dengan lama penyimpanan untuk mengetahui berapa lama umur bakso untuk aman dikonsumsi serta kandungan gizinya.