

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bakso yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu sudah memenuhi kriteria mutu SNI bakso dengan konsentrasi perlakuan terbaik yaitu penambahan sebanyak 5% tepung ubi jalar ungu terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur, aroma, kekenyalan dan *juiciness*.

5.2. Saran

Disarankan dilakukan penelitian lanjutan tentang analisis vitamin A dan vitamin E pada pati ubi jalar ungu yang ditambahkan dalam pembuatan bakso daging sapi.