

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Penambahan tepung ubi jalar ungu sampai 20% belum dapat meningkatkan rendemen, nilai pH, dan daya mengikat air namun dapat meningkatkan intensitas warna bakso daging sapi yang dihasilkan. Perlakuan penambahan tepung ubi jalar ungu terbaik adalah penambahan tepung ubi jalar ungu 5% ditinjau dari nilai rendemen 1,77%, nilai pH 5,69, dan nilai daya mengikat air 55,78% pada intensitas warna diperoleh 1,35.

5.1. Saran

Hasil penelitian ini disarankan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan pertimbangan jumlah tepung yang ditambahkan di bawah 5% dalam bakso daging sapi untuk mengetahui sifat bakso yang lebih baik.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.