

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa dengan penambahantepung ubi jalar ungu sampai 20% masih dapat mempertahankan kadar abu, kadar protein dan kadar lemak, meningkatkan karbohidrat, kadar serat kasar dan kadar antosianin, dan menurunkan kadar air. Perlakuan terbaik adalah bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu 5% mampu memenuhi Standar Nasional Indonesia bakso daging dari segi kualitas kimia.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat kualitas kimia dan antosianin pada bakso yang disubstitusi tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan jenis daging yang berbeda seperti : daging kerbau, daging kelinci dan daging ayam.

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.