

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Sifat kimia bakso daging ayam dengan tepung tapioka yang disubstitusi dengan tepung biji durian memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu.
2. Substitusi tepung tapioka dengan tepung biji durian pada konsentrasi 0% - 100% pada pembuatan bakso daging ayam menunjukkan adanya peningkatan kadar protein, kadar lemak dan kadar abu serta penurunan kadar air.
3. Substitusi tepung tapioka dengan tepung biji durian level terbaik yaitu 100% dan menghasilkan sifat kimia bakso yang masih memenuhi SNI bakso yaitu kadar air kisaran 70,0%, kadar lemak tidak lebih dari 2,0%, kadar protein tidak kurang dari 9,0% dan kadar abu tidak lebih dari 3,0%.

5.2. Saran

Substitusi tepung tapioka dengan tepung biji durian disarankan dengan konsentrasi 100% pada bakso daging ayam. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengamati tentang mutu mikrobiologis bakso daging ayam yang disubstitusi tepung tapioka dengan tepung biji durian.