

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan:

1. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung daun katuk terhadap karakteristik sifat fisik bakso. Semakin banyak perbandingan proporsi tepung daun katuk dibandingkan tepung kacang hijau menghasilkan warna lebih hijau, aroma lebih langu, dan tekstur lebih padat.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung daun katuk terhadap sifat organoleptik pada pembuatan bakso. Sifat organoleptik pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$). Produk bakso yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi aroma, warna, rasa, dan tekstur secara berurutan adalah bakso dengan perlakuan A (100%), perlakuan B (83%:15%:2%), perlakuan C (83%:14%:3%) dan perlakuan D (83%:13%:4). Bakso dengan perlakuan B dirkomendasikan sebagai formulasi optimum berdasarkan keseimbangan daya terima sensorik dan kadar flavonoid.
3. Terdapat pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung daun katuk pada pembuatan produk bakso. Hasil menunjukkan adanya perbedaan signifikan terhadap kadar flavonoid ($p < 0,05$). Kadar flavonoid terendah menuju tertinggi secara berurutan adalah perlakuan

A (100%), perlakuan B (83%:15%:2%), perlakuan C (83%:14%:3%) dan perlakuan D (83%:13%:4%).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan yaitu:

- a. Formulasi bakso B masih dapat dikembangkan lebih lanjut untuk menghasilkan bakso dengan campuran tepung kacang hijau dan tepung daun katuk yang lebih tinggi kandungan flavonoid.
- b. Penelitian selanjutnya disarankan dapat memperluas cakupan penelitian dengan menambahkan uji lanjutan uji daya simpan serta evaluasi perubahan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik selama penyimpanan untuk mengetahui kestabilan dan keamanan produk, uji lanjutan proksimat untuk dapat mengetahui zat gizi makro pada produk, uji lanjutan uji aktivitas antioksidan untuk mengetahui potensi aktivitas antioksidan dan hubungannya terhadap kadar flavonoid pada produk B.