

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji sensoris dan uji kimia diatas maka dapat disimpulkan, Analisa uji sensoris rerata penambahan NK pada semua hasil penelitian menunjukkan hasil suka mendekati netral, pada aroma 2,73%, rasa 2,7%, warna 3,03%, tekstur 2,6%, keseluruhan 2,86%. Jadi level atau rata - rata konsentrasi penambahan nanokapsul kunyit dalam *curing* yang diterima oleh 30 panelis sebesar 2%. Hasil uji sensoris yang paling disukai berpada pada warna karena menunjukkan nilai terbaik sebesar 3,03%. Hasil analisa variabel pengamatan selanjutnya ada pada uji kimia yang terdiri dari, kadar abu berada pada level 2%, kadar air berada pada level 3%, kadar protein berada pada level 2%, kadar karbohidrat berada pada level 2%, kadar lemak berada pada level 3%, dan kadar antioksidan berada pada level 3 RSA. Hasil karakteristik uji fisik, kimia, dan organoleptik bahwa bakso fungsional daging ayam KUB dengan perlakuan terpilih menurut uji kesukaan adalah dengan *curing* menggunakan 2% nano kapsul kunyit dengan lama waktu *curing* selama 5 menit. Bakso terpilih ini memiliki karakteristik fisik aroma 2,73%, rasa 2,7%, warna 3,03%, tekstur 2,6%, keseluruhan 2,86%. Sedangkan karakteristik kimia kadar abu berada pada level 2%, kadar air berada pada level 3%, kadar protein berada pada level 2%, kadar karbohidrat berada pada level 2%, kadar lemak berada pada level 3%, dan kadar antioksidan berada pada 3 RSA. Hasil uji sensoris, uji kimia dan uji

organoleptik menunjukkan bahwa pengaruh penambahan nano kapsul kunyit pada ayam KUB menjadi bakso fungsional sudah memenuhi kualitas terbaik.

Saran

NK 3% untuk curing daging ayam KUB selama 5 menit pada pembuatan bakso fungsional dengan RSA dapat digunakan untuk mendapatkan bakso yang disukai oleh konsumen sebesar 3 RSA. Dalam penelitian ini diperlukan penelitian lanjutan dalam pemberian perlakuan berbeda dengan level yang lebih tinggi pada daging ayam KUB yang sama sehingga terlihat perbedaan yang nyata pada kadar air, lemak, protein, karbohidrat dan abu. Disarankan untuk penelitian lebih lanjut dengan menggantikan daging ayam KUB dengan daging lainnya. Bakso yang dibuat dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua perlakuan yaitu bakso tanpa penambahan jus nanokapsul kunyit sebagai kontrol dan bakso dengan penambahan 0%, 1%, 2%, dan 3% jus nanokapsul kunyit dengan lama waktu *curing* 5 menit pada daging ayam KUB sebagai bahan dasar bakso fungsional.