V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Variasi konsentrasi tepung glukomanan porang yang ditambahkan pada bakso batang jamur yaitu 0,5%, 1% dan1,5%. Bakso yang paling disukai adalah bakso batang jamur tiram tambahan glukomanan 1,5%.

2. Kesimpulan khusus

Penelitian terhadap bakso batang jamur tiram dengan tambahan variasi penambahan tepung glukomanan porang dapat disimpulkan bahwa :

a. Pada penelitian ini dapat diketahui bahwa uji kesukaan bakso yang dibuat dengan bahan dasar batang jamur tiram dengan konsentrasi glukomanan sebanyak 1,5% merupakan bakso dengan nilai tertinggi dibandingkan dengan bakso sapi. Pengujian tekstur dengan menggunakan alat LLOYD *Texture Profile Analyze* (TPA) bakso batang jamur tiram dengan penambahan tepung glukomanan porang 1,5% hampir menyerupai tekstur pada bakso control dengan tambahan STTP.

b. Kadar proksimat pada bakso batang jamur tiram dengan konsentrasi tepung glukomanan porang sebanyak 1,5% sudah memnuhi standar kecuali kadar protein dari bakso yang tidak mencapai batas minimal dari SNI.

B. Saran

1. Perlu dibuat bakso dengan tambahan glukomanan porang sebanyak 2% untuk menghasilkan bakso batang jmaur tiram dengan tekstur yang akan lebih baik lagi.
2. Perlu dilakukan studi lebih lanjut mengenai variasi penambahan tepung glukomanan porang pada bakso batang jamur tiram yang lebih signifikan.
3. Perlu dilakukan uji proksimat bahan baku (batang jamur tiram) sebelum diolah menjadi bakso.