

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Penambahan ekstrak kunyit dengan kadar 0%-2% dapat mempengaruhi tingkat kesukaan, sifat kimia, dan aktivitas antioksidasi bakso ayam petelur afkir. Penambahan ekstrak kunyit 0,2% menghasilkan bakso ayam petelur afkir yang paling disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

Dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Penambahan ekstrak kunyit sampai kadar 0,2% dapat meningkatkan nilai kesukaan panelis terhadap produk bakso ayam petelur afkir dari segi warna, rasa, dan aroma serta secara keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur bakso.
- b. Penambahan ekstrak kunyit pada bakso ayam petelur afkir tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar asam lemak bebas bakso, namun berpengaruh nyata terhadap kadar lemak total dan angka peroksida produk bakso pada hari ke-0 setelah pemasakan. Penambahan ekstrak kunyit dengan kadar 0%-2% dapat menurunkan angka peroksida bakso ayam petelur afkir.
- c. Bakso dengan penambahan ekstrak kunyit 0,2% memiliki nilai aktivitas antioksidasi sebesar  $10,79 \pm 0,32\%$ .
- d. Hasil analisis dengan GC-MS menunjukkan bahwa bakso ayam petelur afkir mengandung beberapa jenis komponen lemak seperti kolesterol,

monogliserida, digliserida, serta asam lemak dengan perbandingan asam lemak jenuh terhadap asam lemak tak jenuh adalah 57,87% : 42,13%, dimana asam lemak dengan kadar tertinggi yaitu asam palmitat (jenuh) dan asam oleat (tak jenuh).

### **B. Saran**

Untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan studi tentang penghambatan oksidasi lemak dalam bakso ayam petelur afkir dengan penyimpanan hingga beberapa hari untuk mengetahui efektivitas penambahan ekstrak kunyit lebih lanjut.
2. Perlu dilakukan pengembangan cara pengolahan bakso dengan penambahan ekstrak kunyit agar menghasilkan bakso yang lebih disukai panelis.