

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Bakso dengan penambahan tempe kedelai 30% dan *Sodium Tripoly Phospate* 7,2% merupakan produk terpilih yang disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Penggunaan substitusi tempe kedelai dan *Sodium Tripoly Phospate* berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi *Sodium Tripoly Phospate* yang ditambah maka nilai tekstur semakin tinggi. Pada pembuatan bakso berpengaruh karena semakin banyak penambahan *Sodium Tripoly Phospate* maka bakso yang dihasilkan tekstur bakso akan semakin kenyal.
- b. Bakso ayam yang menggunakan substitusi Tempe kedelai 30 % dan penambahan STTP 7,2% memiliki kandungan kadar air 69,56 %, kadar abu 3,0%, kadar protein 9,56%, kadar lemak 0,61%, kadar karbohidrat 18,94%

### B. SARAN

*Sodium Tripoly Phospate* yang saya gunakan masih terlalu tinggi bisa dikurangi dengan diteliti lagi lebih lanjut.