

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang penggunaan jenis pelarut kitosan sebagai bahan pelapis bakso itik manila dapat disimpulkan bahwa :

1. Kesimpulan umum

Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan, bakso itik manila dengan pelapis kitosan disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan yang meliputi bau, tekstur, rasa dan keseluruhan bakso itik manila agak disukai panelis dengan penilaian 5,93-6,68. Keempat parameter tingkat kesukaan menunjukkan tidak ada beda nyata dengan perlakuan jenis pelarut kitosan pada bakso itik manila.
- b. Tekstur bakso itik manila yang diuji secara obyektif menggunakan alat *texture analyzer* Brookfield CN3. T11-1039-B0312 menunjukkan bahwa tekstur bakso lunak, hal ini dihasilkan dari nilai *hardness* 2,03-2,07 N dan deformasi 5,29-6,96 mm dengan hasil tidak beda nyata pada setiap perlakuan.
- c. Kadar Hambat Minimal (KHM) kitosan terhadap bakteri *E.coli*, sebesar 0,0938%, *S.aureus* sebesar 0,0469% dan *Salmonella* sebesar 0,0938%. sedangkan Kadar Bunuh Minimal (KBM) kitosan terhadap bakteri *E.coli*, sebesar 0,75%, *S.aureus* sebesar 0,1875% dan *Salmonella* sebesar 0,375%.

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan bakso itik manila.