

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Bakso dengan penambahan ikan tuna dan rasio pati kimpul termodifikasi-tepung sagu disukai oleh panelis

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan penambahan ikan tuna dan rasio PKT-tepung sagu memberikan pengaruh terhadap tekstur yang meliputi *springiness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *chewiness*. Semakin besar penambahan ikan tuna dan rasio PKT-tepung sagu yang ditambahkan, semakin besar pula nilai yang dihasilkan pada *springiness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *chewiness*. Nilai *hardness* menurun dengan besarnya penambahan ikan tuna dan meningkat dengan besarnya rasio PKT-tepung sagu.
- b. Penambahan ikan tuna 70% dan rasio PKT 15% tepung sagu 85% menghasilkan bakso ikan tuna dengan pengujian tekstur yang meliputi nilai *springiness* sebesar 2,65 mm, *hardness* 5,26 N, *cohesiveness* 0,19, *chewiness* 3,75 mJ, dan *gumminess* 1,14 N. Nilai kadar air sebesar 64,22 % bb, kadar abu 1,84 % bb, dan kadar protein 16,3 % bb yang sesuai dengan SNI 7266:2014 tentang syarat mutu bakso ikan. Tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan pada taraf agak disukai.

B. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian yang sama dengan meneliti sifat fisik yang lain, misalnya *Water Holding Capacity* (WHC), *cooking loss* dan umur simpan pada bakso ikan tuna