

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Bakso ayam dari penambahan daging ayam dengan tepung *mocaf* dan penambahan jamur tiram putih disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan daging ayam dengan tepung *mocaf* dan jamur tiram putih memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu kadar protein dan tekstur. Penambahan daging ayam yang semakin besar menyebabkan peningkatan kadar air, kadar abu dan kadar protein pada bakso ayam. Sementara penambahan jamur tiram putih yang tinggi menyebabkan peningkatan kadar air, namun menurunkan kadar abu dan kadar protein bakso ayam. Penambahan tepung *mocaf* yang semakin besar menyebabkan penurunan kadar air, kadar abu dan kadar protein bakso ayam. Penambahan daging ayam dan jamur tiram tinggi akan menurunkan nilai *hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess* dan *chewiness*. Sementara penambahan tepung *mocaf* yang tinggi dapat menaikkan nilai tekstur pada bakso ayam.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis bakso ayam dengan penambahan daging ayam dengan tepung *mocaf* sebesar 80%:20% dan penambahan jamur tiram putih 30% (K3J3) paling disukai konsumen. Bakso ayam dengan perlakuan K3J3 memiliki kandungan kadar air 71.81%, kandungan kadar abu 7.95% bk, 2.24% bb, kandungan kadar

protein sebesar 28.66% bk, 9.55% bb, sementara nilai *hardness* 10.38 N, nilai *adhesiveness* 1.72 mJ, nilai *cohesiveness* 0.39, nilai *springiness* 8.56 mm, nilai *gumminess* 127.5 N dan nilai *chewiness* 8.57 mJ.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya mengenai daya ikat air terhadap bakso ayam dengan penambahan daging ayam-*mocaf* dan jamur tiram putih untuk melihat pengaruh daya ikat air terhadap tekstur bakso ayam. Selain itu, penelitian dengan penambahan jamur tiram putih yang lebih besar perlu dilakukan.