

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Dari hasil penelitian pengaruh perendaman jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v variasi waktu 15, 30, 45, 60 dan 75 menit pada bakso sapi tanpa merk yang dijual di Pasar Sendang Mulyo, Semarang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kadar boraks pada bakso sapi sebelum dilakukan perendaman dengan jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v adalah 5,21%.
2. Kadar boraks pada bakso sapi setelah dilakukan perendaman dengan jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v variasi waktu 15 menit, 30 menit, 45 menit, 60 menit dan 75 menit berturut-turut adalah $3,08 \pm 0,00\%$; $2,34 \pm 0,01\%$; $2,07 \pm 0,01\%$; $1,63 \pm 0,00\%$ dan $1,26 \pm 0,00\%$.
3. Prosentase penurunan kadar boraks pada bakso sapi setelah dilakukan perendaman dengan jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v variasi waktu 15 menit, 30 menit, 45 menit, 60 menit dan 75 menit adalah $40,88 \pm 0,00\%$; $55,09 \pm 0,00\%$; $60,27 \pm 0,00\%$; $68,71\%$ dan $75,82 \pm 0,00\%$.
4. Waktu perendaman jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v yang dapat menurunkan kadar boraks paling tinggi adalah 75 menit dengan prosentase penurunan kadar boraks mencapai $75,82 \pm 0,00\%$.
5. Ada pengaruh waktu perendaman jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v dengan penurunan kadar boraks pada bakso daging sapi.

5.2. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penurunan kadar boraks pada bakso sapi dengan menggunakan jus daging lidah buaya variasi konsentrasi lebih besar dari 20% b/v dengan lama waktu perendaman 15, 30, 45, 60 dan 75 menit.
2. Untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penurunan kadar boraks pada bakso sapi dengan menggunakan jus daging lidah buaya konsentrasi 20% b/v dengan lama waktu perendaman lebih dari 75 menit.
3. Bagi masyarakat dapat mengurangi kadar boraks pada bakso sapi dapat menggunakan 20 gram daging lidah buaya dan ditambah 100 ml air dengan waktu perendaman 75 menit.

