

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Dari penelitian uji protein pada bakso ayam substitusi tepung kedelai menghasilkan control(11,93), substitusi 10gr (16,61), 20gr (19,20) dan 30gr (22,08). Kadar protein tertinggi terjadi pada penambahan tepung kedelai 30gr dengan hasil (22,08).
2. Kesimpulan Hasil Uji Sensoris
  - a. Dari hasil uji sensoris bakso ayam substitusi tepung kedelai yang paling disukai rasanya adalah pada kontrol (3,91)
  - b. Adapun uji sensoris pada kesukaan aroma nilai tertinggi terdapat pada control (3,94).
  - c. Pada uji sensoris tingkat kesukaan tekstur nilai tertinggi ada pada substitusi 30gr tepung kedelai (3,96).
  - d. Pada tingkat kesukaan warna nilai tertinggi ada pada kontrol namun nilai ini tidak berbeda jauh dengan yang lainnya yaitu kontrol (2,51), dan terendah pada substitusi 10gr (2,09).
  - e. Dari hasil penilaian kesukaan adalah pada substitusi 30gr yang paling banyak disukai namun tidak lebih banyak dari kontrol dan selanjut nya diikuti substitusi 10gr(12,63) dan substitusi 20gr (12,14).
3. Berdasarkan hasil analisis statistik uji anova dengan  $\alpha = 0,05$  terhadap kadar protein bakso ayam dengan substitusi tepung kedelai didapatkan p-value  $0.001 < 0,05$  yang menunjukkan ada pengaruh perlakuan persentase terhadap kadar protein pada bakso ayam substitusi tepung kedelai. Dari peningkatan kadar protein diatas mulai dari control (11,93), substitusi 10gr (16,61), 20gr (19,20) dan 30gr (22,08).

#### B. Saran

Menciptakan produk olahan bakso ayam substitusi tepung kedelai dengan kandungan gizi yang tinggi terutama protein dengan sifat sensoris yang maksimal dan bisa diterima di masyarakat banyak sebaiknya

memperhatikan pengolahan tepung kedelainya supaya aroma dan rasa kedelainya dapat memudar sehingga tidak mempengaruhi cita rasa dan aroma agar menghasilkan bakso yang khas.

