5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin banyak konsentrasi penambahan tepung putih telur maka akan semakin tinggi pula nilai *hardness* dan *springiness* (bakso semakin keras dan kenyal) yang didapatkan begitu pula nilai komponen warna *lightness* juga akan semakin rendah pula (warna bakso semakin gelap).
- Susut masak dari bakso dengan penambahan boraks tidak berbeda nyata dengan bakso yang diberi penambahan tepung putih telur 0,2; 0,3; dan 0,4%.
- Semakin banyak penambahan tepung putih telur WHC bakso akan semakin kecil.
- Penambahan tepung putih telur tidak memberikan perbedaan yang nyata pada penerimaan konsumen, termasuk bila dibandingkan bakso kontrol
- Perlakuan terbaik untuk menggantikan pemakaian boraks adalah perlakuan dengan penambahan 0,5% konsentrasi tepung putih telur.

5.2. Saran

Supaya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggantian bahan pengenyal boraks dengan bahan alami yang tidak berbahaya serta tidak mengurangi atau mengubah dari rasa dan karakteristik dari bakso.