

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Karakteristik kimia dan fisik bakso daging analog berbasis tepung koro benguk tidak terlalu berpengaruh terhadap ukuran partikel tepung koro benguk. Bakso daging analog berbasis tepung koro benguk yang paling disukai oleh panelis adalah bakso dengan penambahan tepung koro benguk ukuran partikel 100 mesh. Bakso daging analog berukuran 100 mesh memiliki kadar air sebesar 54,57%, lemak sebesar 1,15%, protein sebesar 38,87%, serat kasar sebesar 1,44%, *hardness* 779,69 gf dan *springiness* 7,15 mm.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses gelatinasi pada setiap perlakuan ukuran partikel pada pembuatan bakso daging analog.

