

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penggunaan jenis tepung dan daging dada ayam broiler yang dibudidayakan dengan kromanon deamina pada konsentrasi yang berbeda memiliki pengaruh terhadap kadar air, perubahan berat, nilai *hardness*, nilai *springiness*, *water holding capacity* dan pH bakso.
- Kombinasi antara jenis tepung dan daging ayam broiler yang dibudidayakan dengan penambahan senyawa kromanon deamina menghasilkan produk bakso yang memiliki nilai kadar air yang rendah, *water holding capacity* yang tinggi, serta nilai pH yang normal.
- Hasil uji fisik dan kimia kombinasi tepung tapioka dengan tingkatan kromanon CC_{0,05} memiliki kulit bakso paling baik karena memiliki nilai kadar air paling rendah, memiliki nilai *hardness* (kekerasan) rendah, memiliki pH yang normal dan memiliki daya ikat air paling tinggi.

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan analisis parameter lain seperti kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu.
- Dilakukan analisis organoleptik atau sensori guna untuk melihat penerimaan konsumen terhadap produk bakso yang dibuat dari bahan ayam *broiler* kromanon.
- Penelitian selanjutnya pembuatan bakso dibuat dalam jumlah banyak.
- Bandingkan dengan bakso yang dibuat dengan bahan daging ayam broiler yang segar.