

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian dan analisis data organoleptik terhadap substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang nyata terhadap seluruh variable organoleptik. Perlakuan P1 (90% tapioka + 10% tepung ubi jalar ungu) merupakan perlakuan terbaik secara keseluruhan, perlakuan ini paling disukai oleh panelis secara umum. Semakin tinggi konsentrasi tepung ubi jalar ungu (seperti pada P3) cenderung menurunkan nilai rasa dan aroma namun meningkatkan nilai tekstur.

5.2 Saran

1. Bagi produsen atau pelaku UMKM yang memproduksi bakso sapi disarankan menggunakan substitusi tepung ubi jalar ungu sebesar maksimal 10% dari total bahan pengisi sebagai formulasi yang optimal, karena dapat mempertahankan kualitas uji organoleptik.
2. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan dengan menambahkan nilai gizi (protein, lemak, serat), agar dapat memberikan informasi lebih lengkap dan aplikatif bagi industri pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Jabbar, H. M., Fitriyah, H., & Maulana, R. (2021). Sistem Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi berdasarkan Citra menggunakan Metode Naïve Bayes berbasis Raspberry Pi. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 5(4), 1647-1653.
- Al-Jabbar, A. H., Putri, N. D., & Wiryawan, K. G. (2021). Kandungan gizi dan sifat fisikokimia daging sapi segar. Jurnal Gizi Pangan Indonesia, 13(2), 110–118.**
- Aniza, S. N., Andini, A., & Lestari, I. (2019). Analisis Residu Antibiotik Tertrasiklin pada Daging Ayam Broiler dan Daging Sapi. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 22-32.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.
- Dhani, A. u. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu dalam upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu Dikelurahan Plalangan Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*, 1(3), 70-78.
- Damayanti, E., Rachmawati, D., & Nurjanah, S. (2020). Kandungan gizi dan manfaat konsumsi daging sapi dalam peningkatan kesehatan masyarakat. Jurnal Gizi dan Pangan, 15(1), 45–52.**
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang dibuat dari Daging Sapi dengan lama Pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 1(1), 39-45.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakaso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19-32.
- Hasri, U, D., & Nur, M. (2018). Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) pada Produk Nugget Udang. *Agrokompleks*, 17(1), 37-42.
- Hendrarti, E. N., & Adiwinarto, G. (2018). Kajian Palatabilitas Bakso Berbahan Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Beku Impor dengan Level Penggunaan Sodium Tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*, 2(1), 64-72.
- Hasri, U., & Nur, M. (2018). Karakteristik tepung ubi jalar ungu dan aplikasinya pada produk olahan pangan. Jurnal Pangan Lokal, 9(2), 66–72.**
- Hendrarti, D. & Adiwinarto, A. (2018). Strategi pemenuhan kebutuhan daging sapi di Indonesia: Studi kebijakan dan pasar domestik. Jurnal Sosial Ekonomi Peternakan, 11(1), 23–30.**

- Herlambang, T., Widodo, S., & Riyadi, T. (2019). Mutu fisik dan organoleptik bakso dengan penambahan bahan pengisi berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 89–96.**
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Kartikasari, L. R. (2020). Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*, 18(1), 66-72.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal ZooteK ("ZooteK" Journal)*, 32(5), 1-3.
- Mocipay.com. (2025). Harga Tepung Tapioka Terbaru 2025.
- NilaiGizi.com. (2023). Pusat Data dan Informasi Gizi, Data Komposisi Pangan Indonesia, Nilaigizi.com
- Purwanto, A., Ali, A., & Herawatri, N. (2015). Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *SAGU*, 14(2), 1-8.
- Prasetyo, Y. D. (2022). Penerapan Skala Likert pada Klasifikasi Tingkat Kepuasan. *Jurnal Sistem dan Teknologi Infomasi (JUSTIN)*, 11(1). Universitas Tanjungpura.
- Puspita, D., Nuraini, R., & Yuliani, D. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Teknologui pangan dan Gizi*, 19(2), 113-120.
- Rahmawati, A. et al. (2021). Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu dan Aplikasinya pada Produk Pangan. *Jurnal Pangan Fungsional*, 4(1), 45-53.
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar. *Jurnal Biotek*, 7(1), 49-57.
- Rijal, M., Hidayat, A., & Surya, D. (2019). Uji sifat fungsional tepung ubi jalar ungu sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 6(1), 32–39.**
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proposi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 784-792.
- Setyanigrum, R. A., Indriani, R., & Astawa, M. (2016). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Pangan. *Jurnal teknologi dan Industri pangan*, 27(2), 145-153

- Sembong, R. S., Peka, S. M., Kale, P. R., & Malelak, G. E. (2019). Kualitas Sosis Babi yang diberi Tepung Talas sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1), 1-9.
- Suyanto, H. (2023). Skala Likert, Bias Penggunaan dan Jalan Keluarnya. *Jurnal Manajemen*, 13(2),
- Sembong, D. R., Lestari, W., & Aryanti, R. (2019). Karakteristik fisikokimia tepung tapioka dan aplikasinya dalam produk olahan daging. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 30(1), 15–23**
- Sediaoetama, A. D. (2016). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi (Edisi Revisi). Jakarta: Dian Rakyat.**