BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Kualitas bakso daging tusuk yang dijual 6 Sekolah Perwakilan 2 Kecamatan Di Kota Jambi, berdasarkan parameter uji Kualitas fisik diperoleh hasil bahwa tidak ada sampel yang benar – benar memenuhi semua kriteria Syarat Mutu SNI 01- 3818- 2014, Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi mulai dari bau, rasa, warna, dan tekstur. Hanya sampel SMP A dan SMP D memenuhi 2 kriteria dari uji organoleptik yaitu bau dan rasa untuk SMP A, lalu bau dan tekstur untuk SMP D. Sedangkan sampel lainnya hanya memenuhi 1 kriteria dan bahkan sampel bakso tusuk dari SMP C tidak memenuhi kriteria uji organoleptik sama sekali. Begitu pun untuk uji Kualitas kimia, tidak ada sampel yang benar – memenuhi semua kriteria Syarat Mutu SNI 01- 3818- 2014, Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi mulai dari kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak. Hanya sampel bakso tusuk SMP F yang memenuhi 3 dari 4 kriteria tersebut, sampel ini memenuhi kriteria kadar air, kadar protein, dan lemak. Sedangkan untuk SMP A, SMP B, SMP 7, dan SMP D hanya memenuhi kriteria kadar air dan kadar protein, sementara SMP E hanya memenuhi kriteria kadar air. Berdasarkan hasil kesimpulan, dapat dikatakan bahwa bakso tusuk mengandung zat yang tidak layak untuk dikonsumsi dan tidak sesuai dengan standar Mutu Kimia Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, usaha yang perlu dilakukan dalam upaya memperbaiki mutu bakso daging di sekolah - sekolah Kota Jambi adalah melalui penyuluhan dan pemeriksaan standarisasi penggunaan jenis daging segar, standarisasi proses dan bahan yang digunakan, serta higienitas tempat pembuatan yang diharapkan mampu untuk memperbaiki mutu bakso.