

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah penggunaan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum* L) dan tepung tapioka dengan konsentrasi berbeda menghasilkan tingkat kesukaan yang sama terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa bakso daging itik manila. Tepung pati kentang dapat menggantikan tepung tapioka pada bakso daging itik Manila hingga konsentrasi 30%.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan analisis uji kualitas fisik dan kimia pada pembuatan bakso daging itik Manila dengan substitusi tepung tapioka dan tepung pati kentang.