

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Penambahan jantung pisang pada daging burger berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap susut masak, warna (l\*), hedonik warna, hedonik tekstur, mutu hedonik aroma, dan mutu hedonik warna. Di sisi lain, penambahan berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kualitas kadar air dan kadar serat, penyusutan diameter, hedonik aroma, hedonik rasa, penerimaan keseluruhan, mutu hedonik rasa, dan mutu hedonik tekstur daging burger. Persentase penambahan terbaik ialah pada perlakuan D (15%).

### 5.2 Saran

Disarankan melakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi suhu penyimpanan terhadap burger dengan penambahan jantung pisang.

