

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung daun kelor dengan konsentrasi 0%, 0,75%, 1,5%, 2,25% dan 3% memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap analisis fisik meliputi warna, kekerasan, susut masak, analisis kimia meliputi aktivitas antioksidan, total fenolik, kadar air, kadar abu, kadar lemak, uji ALT, berpengaruh berbeda sangat nyata juga terhadap uji organoleptik meliputi parameter uji warna, rasa, aroma, dan tekstur dan berpengaruh berbeda nyata pada analisis kadar protein produk *patty* burger ikan gabus yang dihasilkan serta berpengaruh tidak berbeda nyata terhadap uji karbohidrat.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji fisik, kimia, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik yaitu penambahan tepung daun kelor 1,5% pada produk *patty* burger ikan gabus menghasilkan nilai kekerasan 19,84 N/cm², susut masak 7,77%, nilai warna L* (*lightness*) 42,62, a* (*redness*) 1,23, b* (*yellowness*) 14,04 dan warna keseluruhan 83,98° hue dengan DKW (*Yellow Red*), total fenolik 32,94 mg GAE/gram, aktivitas antioksidan sebesar 23,45%, kadar protein 16,06%, kadar lemak 9,44%, kadar air 54,67%, kadar abu 3,10%, karbohidrat 16,72%, ALT 6 X 10³ CFU/gram, organoleptik warna 4,20 (suka), rasa 4,00 (suka), aroma 3,76 (biasa), tekstur 3,84 (biasa).

5.2 saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan perlu dilakukan pengujian terhadap umur simpan produk *patty* burger.