

## IV. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini adalah penambahan bumbu rendang pada *patty* burger ayam berpengaruh nyata terhadap fisikokimia, aktivitas antioksidan, mutu hedonik, hedonik warna, tekstur dan aroma pada *patty* burger ayam, namun tidak berpengaruh nyata terhadap hedonik rasa *patty* burger ayam. Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka didapatkan perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan C yaitu penambahan bumbu rendang sebanyak 10% dengan nilai *lightness* (51,00), *yellowness* (17,42), *hardness* (2,01 N/cm<sup>2</sup>), kadar air (60,28%), aktivitas antioksidan (39,56%) dan penilaian organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan perlu untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama penyimpanan dan tingkat suhu dalam penyimpanan *patty* burger dengan penambahan bumbu rendang.

