V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penggunaan tepung talas dan tepung sorgum pada pembuatan daging burger yang merupakan jenis tepung bebas gluten, menghasilkan kualitas yang setara dengan daging burger berbasis tepung terigu yang mengandung gluten. Sementara itu, tepung sukun menghasilkan kualitas yang lebih rendah terhadap warna, aroma, dan daya terima keseluruhan. Tepung talas dan tepung sorgum dapat menggantikan tepung terigu dan cocok dikembangkan sebagai bahan pengikat bebas gluten pada produk daging burger.

5.2 Saran

Penelitian penggunaan tepung bebas gluten berbasis tepung talas dan tepung sorgum perlu diperluas untuk produk lain (sosis, nugget, bakso) dan aplikasi perbedaan konsentrasi dalam formulasi perlu dilakukan untuk melihat sejauh mana daya terima oleh konsumen. Secara ekonomis, aplikasi tepung talas sejalan dengan usaha untuk mengembangkan sumber pangan lokal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA