

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan kandungan kimia hasil terbaik terdapat pada perlakuan E=5% tepung kentang dengan kadar air 60,45%, kadar protein 25,74% dan kadar lemak 6,93%. Perbedaan tepung terigu dan tepung kentang pada formulasi berpengaruh terhadap kadar lemak burger ayam tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air dan protein.

### 5.2. Saran

Penggunaan tepung kentang sebagai pengganti tepung terigu dengan total penggunaan sebanyak 5% dalam pembuatan burger ayam, meskipun ada perubahan yang signifikan pada kandungan lemak.

