

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk kulit buah naga merah dengan konsentrasi 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, dan 10% memberikan pengaruh nyata terhadap analisis fisik meliputi kekerasan, daya ikat air, susut masak, dan warna, analisis kimia meliputi aktivitas antioksidan, kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu, kemudian uji organoleptik meliputi parameter warna, aroma, dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat dan uji organoleptik tekstur. Penambahan bubuk kulit buah naga merah juga berpengaruh terhadap analisis mikrobiologi Angka Lempeng Total (ALT).
2. Formulasi terbaik penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik *patty burger* tetelan merah tuna berdasarkan penerimaan organoleptik didapatkan pada perlakuan C (penambahan bubuk kulit buah naga merah 5%) dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna (3,92), aroma (3,65), rasa (3,62) dan tekstur (3,69). Analisis fisik meliputi kekerasan 40,55 N/cm², daya ikat air 38,28%, susut masak 3,35%, dan warna 13,78^ohue. Analisis kimia meliputi aktivitas antioksidan 28,29%, kadar air 63,52%, kadar protein 16,62%, kadar lemak 3,17%, kadar abu 2,53%, dan kadar karbohidrat 14,15%. Analisis mikrobiologi meliputi angka lempeng total sebesar 2x10⁴ CFU/gr.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Melakukan analisis pengaruh variasi ukuran ayakan terhadap *patty burger* tetelan merah tuna dengan penambahan bubuk kulit buah naga merah.
2. Melakukan analisis umur simpan *patty burger* tetelan merah tuna dengan penambahan bubuk kulit buah naga merah.