

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Sifat fisik patty burger daging analog dengan variasi bahan daun singkong, pisang batu dan kacang merah memiliki warna yang lebih gelap dibandingkan dengan patty burger daging sapi. Patty dengan bahan daging sapi memiliki rasa gurih yang lebih kuat dibandingkan dengan patty daging analog. Aroma yang dihasilkan hampir sama dengan patty daging asli. Tekstur yang dihasilkan hampir menyerupai patty burger daging sapi.
2. Patty burger daging analog yang terbaik berdasarkan uji organoleptic adalah patty dengan pencampuran daun singkong 50%, pisang batu 25%, kacang merah 25%. Semakin banyak komposisi daun singkong tingkat kesukaan panelis semakin tinggi. Semakin banyak penambahan pisang batu tingkat kesukaan panelis semakin rendah.
3. Kadar serat pangan patty burger daging analog per 100 gram dengan perlakuan (50%:25%:25%) mengandung kadar serat pangan sebesar 10,34 gram dapat memberikan kontribusi serat sebesar 41,3% perhari bagi orang dewasa.
4. *Food cost* patty burger daging analog variasi pencampuran daun singkong 50%, pisang batu 25% dan kacang merah 25% adalah *food cost* patty yang paling murah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Patty burger daging analog dengan perlakuan (50%:25%:25%) memiliki potensi pengembangan produk lebih lanjut berdasarkan dari hasil uji sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar serat pangan.
2. Untuk aspek warna sebaiknya komposisi daun singkong <25% agar warna patty tidak menjadi gelap, dan komposisi kacang merah >75% agar warna menyerupai daging asli.
3. Melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah untuk berbagai olahan makanan yang lainnya.