

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Dari hasil analisa statistik *patty burger ikan patin* dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan proporsi tepung sorghum : tepung terigu dan penambahan konsentrasi karagenan terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan, maka *patty burger* dengan perlakuan proporsi tepung sorghum dan tepung terigu (70:30) dengan penambahan konsentrasi karagenan (1,0%) merupakan produk dengan perlakuan terbaik yang dapat diterima oleh konsumen dengan komposisi kimia yaitu kadar air 57,74%, kadar protein 14,47%, kadar lemak 5,18%, tekstur 0,13 mm/gr/dt, WHC 16,50%, pati 17,43%, serat pangan 2,21% dan skor 3,87(suka) untuk warna 3.87, 3,82 (agak suka) untuk rasa dan 3,75 (agak suka) untuk aroma.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama penyimpanan dari produk *patty burger ikan patin*.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai produk berbahan baku ikan patin dan tepung sorghum sebagai produk diversifikasi pangan lainnya.