

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada antar perlakuan proporsi jantung pisang dan hati ayam dan konsentrasi alginat terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar zat besi, dan *hardness* serta uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur, namun tidak berinteraksi nyata terhadap parameter kadar abu, rendemen, dan aktivitas air dendeng restrukturisasi.
2. Perlakuan proporsi jantung pisang : hati ayam (70 : 30) serta penambahan konsentrasi alginat 0,5% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan dendeng restrukturisasi dengan nilai rendemen (25,40), kadar air (15,37), kadar protein (28,120%), kadar abu (8,03%), kadar lemak (6,67%), kadar serat kasar (18,57%), aktivitas air (0,59), kadar zat besi (8,79 mg/100g), nilai *hardness* (1675,369 gf), uji organoleptik dengan skor warna 2,16 (coklat kehitaman), skor aroma 3,40 (aroma agak sedap), skor rasa 3,56 (rasa agak gurih), skor tekstur 3,52 (tekstur agak liat).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait keamanan pangan produk serta kemungkinan terjadinya kerusakan akibat mikroorganisme
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dari bioavalibilitas kandungan dari masing-masing bahan serta batasan konsumsi produk sehingga dapat diserap dalam tubuh secara seimbang
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap perbedaan kemampuan serat dan alginat dalam perubahan kadar air dendeng restrukturisasi
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait kemampuan alginat dalam penurunan kadar protein hati ayam