

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi nangka muda dan tepung koro serta penambahan tepung jangkrik terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, WHC, *cooking loss*, *hardness*, dan *chewiness* serta parameter organoleptik warna, dan tekstur. Namun tidak berinteraksi nyata terhadap parameter kadar abu, kadar lemak, dan parameter organoleptik rasa dan aroma *patty* analog
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A1B3 yaitu proporsi nangka muda : tepung koro (60:40) serta penambahan tepung jangkrik 15% yang menghasilkan *patty* analog dengan kadar air 50,94%, kadar abu 0,99%, kadar protein 23,01%, kadar lemak 9,20%, kadar karbohidrat 15,76%, kadar serat kasar 7,38%, WHC 78,20%, *cooking loss* 4,78%, *hardness* 3968,19 g, dan *chewiness* 832,89 g.mm, serta parameter organoleptik dengan skor warna (4), skor rasa (3,2), skor aroma (3,56), dan skor tekstur (3,48).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait keamanan produk, kemungkinan terjadinya kerusakan akibat mikroorganisme, serta masa simpan produk
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait bioavailabilitas produk *patty* analog sehingga dapat diketahui seberapa banyak nutrisi yang dapat diserap dan dimanfaatkan oleh tubuh.