

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada antar perlakuan proporsi ikan patin dan daging bebek serta penambahan natrium alginat terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, *hardness*, daya ikat air.
2. Perlakuan proporsi ikan patin : daging bebek (50 : 50) dan penambahan alginat 1% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air (53,66%), kadar abu (1,11%), kadar lemak (10,56%), kadar protein (16,86%), nilai *hardness* (1208,050 gf), daya ikat air (77,45%), uji organoleptik hedonik dengan rata-rata warna 4,4 (Suka), aroma 4,8 (Suka), rasa 4,16 (Suka), tekstur 4,2 (Suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait daya simpan produk serta kemungkinan terjadinya kerusakan akibat mikroorganisme.
2. Perlu dijadikan penelitian lebih lanjut terkait dari bioavailabilitas dari masing-masing bahan serta batasan konsumsi produk sehingga dapat diserap dalam tubuh secara seimbang.