

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa :

1. Patties daging sandung lamur yang diberikan perlakuan mekanis digiling memiliki nilai parameter *hardness*, *cohesiveness*, *springiness* yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang diberikan perlakuan mekanis dicincang sebesar 11,55%, 4,30%, 6,9%.
2. Patties daging sandung lamur dengan konsentrasi enzim transglutaminase sebesar 1% memiliki parameter nilai *hardness*, *cohesiveness* dan *springiness* lebih tinggi dibandingkan dengan yang diberikan konsentrasi enzim lebih rendah.
3. Patties sandung lamur dengan kombinasi perlakuan digiling dengan konsentrasi enzim sebesar 1%, memiliki nilai parameter *hardness*, *cohesiveness* dan *springiness* tertinggi dibandingkan dengan kombinasi perlakuan lainnya.
4. Berdasarkan analisis indeks efektifitas *De Garmo* daging sandung lamur merupakan kombinasi yang efektif berdasarkan parameter fisikokimia dan sensori.
5. Berdasarkan analisis elektroforesis, tidak terdapat perbedaan berat molekul dari sampel perlakuan dan sampel kontrol; profil asam lemak patties burger sandung lamur terdiri dari 6 asam lemak jenuh dan 12 asam lemak tak jenuh; profil asam amino yang teridentifikasi yaitu 15 asam amino yang terdiri dari 8 asam amino esensial dan 7 asam amino non esensial; hasil analisis TPC diperoleh bahwa mikroba yang ada produk terbaik mengalami peningkatan sebesar $7,2 \times 10^5$ dibandingkan produk kontrol yang $1,4 \times 10^5$.

5.2 Saran

- Pada penelitian ini tidak dilakukan uji aktivitas enzim, sehingga ke depan ketika akan melakukan penelitian menggunakan enzim transglutaminase sebaiknya dilakukan uji aktifitas enzim terlebih dahulu untuk mengetahui tingkat efektifitas enzim transglutaminase yang digunakan.
- Pada penelitian ini tidak dilakukan uji masa simpan dari produk patties burger sandung lamur, sehingga ke depan perlu dilakukan analisis tersebut untuk mengetahui daya simpan dari produk tersebut.

