

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian ini, diperoleh formula *edible coating* terbaik dengan persentase *plastisizer* sebanyak 50%, 75% dan 100%.
2. Hasil perhitungan deskriptif data daging burger menggunakan *edible coating* dengan persentase *plastisizer* 50% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek rasa dan tekstur yaitu 4,0 pada aspek rasa dan 4,0 pada aspek tekstur, kemudian diperoleh nilai 3,2 pada aspek warna dan 3,8 pada aspek aroma. Daging burger menggunakan *edible coating* dengan persentase *plastisizer* 75% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma yaitu 4,0, kemudian diperoleh nilai 3,4 pada aspek warna, 3,9 pada aspek rasa dan 3,8 pada aspek tekstur. Daging burger menggunakan *edible coating* dengan persentase *plastisizer* 100% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna yaitu 3,5, kemudian diperoleh nilai 3,7 pada aspek rasa, 3,9 pada aspek aroma dan 3,8 pada aspek tekstur.
3. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger.
4. Penggunaan *edible coating* dapat memperpanjang umur simpan daging burger selama satu hari dibandingkan dengan daging burger yang tidak

menggunakan *edible coating*. Penggunaan *edible coating* juga lebih efektif dalam menjaga kualitas serta menghambat kemunduran mutu daging burger

5. Mengingat efisiensi biaya produksi, maka daging burger yang menggunakan *edible coating* dengan persentase *plasticizer* sebesar 50% merupakan formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disimpulkan diatas, dikemukakan beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya penelitian tentang pengaruh perbedaan teknik aplikasi *edible coating* terhadap kualitas daging burger.
2. Dianjurkan untuk produsen dan pedagang daging burger untuk menggunakan *edible coating* sebagai alternatif penggunaan pengawet makanan yang lebih aman dikonsumsi.