

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Penambahan jamur tiram dan wortel menunjukkan tingkat penerimaan yang baik pada aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dengan kategori suka sampai sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa panelis menerima produk ini dan bisa dikembangkan lebih lanjut. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram dan wortel tidak berpengaruh signifikan antar perlakuan terhadap tingkat kesukaan (warna, aroma, tekstur, dan rasa) nugget ayam..
2. Perhitungan nilai gizi menggunakan TKPI 2020 memperlihatkan bahwa penambahan jamur tiram dan wortel berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kandungan gizi makro dalam nugget ayam. Formula F3(45%:40%), mengandung (energi, lemak dan karbohidrat) lebih besar dari F1 dan F2, dengan energi sebesar 101,5 kkal, lemak 9,66 gram, dan karbohidrat 3,51 gram, dan F2 mempunyai protein tertinggi yaitu 2,41 gram.

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya perlu adanya penimbangan adonan tiap perlakuan dan per pcs nya untuk mendapatkan nilai gizi yang tepat. Produk rekomendasi pembuatan nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel yaitu F3 (45%: 40%), karena memberikan hasil organoleptik yang baik yaitu dengan kategori suka sampai sangat suka (4,0- 4,5) dan dilihat dari kandungan gizi (energi, lemak, karbohidrat), formula F3 lebih tinggi dari F1 dan F2, sedangkan kadar protein formula F1 lebih tinggi dari F2 dan F3, produk ini berpotensi dikembangkan sebagai salah satu pangan fungsional untuk membantu pemenuhan gizi untuk anak *stunting*.