

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Merujuk pada temuan yang diperoleh dari hasil penelitian ini, dapat ditarik simpulan bahwa:

1. Hasil analisis statistik menunjukkan substitusi hati ayam dan bayam merah tidak berdampak signifikan terhadap tingkat kesukaan nugget. Kondisi ini terjadi karena tidak terdapat variasi yang signifikan pada aspek warna, aroma, tekstur, maupun rasa di antara perlakuan yang diuji.
2. Perhitungan nilai gizi berdasarkan TKPI 2020 menunjukkan peningkatan kandungan energi, protein, lemak dan Fe pada formula dengan proporsi hati ayam yang lebih tinggi dalam nugget ayam modifikasi hati ayam dan bayam merah. Formula P2 dengan proporsi hati ayam dan bayam merah 65%:15% menjadi pilihan terbaik, mengandung energi sebesar 174 kkal, protein 9 g, lemak 10,2 g, karbohidrat 11,7 g serta Fe 4 mg dan vitamin C 2,8 mg.

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya

Disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat mengembangkan variasi formulasi produk sehingga dapat meningkatkan cita rasa tanpa mengurangi kandungan gizi, pastikan untuk memeras sisa air blanching pada bayam dan usahakan untuk menggunakan penutup saat proses pengukusan agar adonan nugget tidak lembek karena menyerap air, dan memperlama waktu pengukusan agar matang merata.