

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat di buat simpulan dari penelitian ini sebagai berikut

1. Hasil uji daya terima terhadap nugget hati ayam dari aspek warna menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P3 (4,47) dan yang terendah P0 (4,27) yang artinya dalam kategori suka.
2. Hasil uji daya terima terhadap nugget hati ayam dari aspek aroma menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P3 (4,03) dan yang terendah P0 (3,83) yang artinya dalam kategori suka.
3. Hasil uji daya terima terhadap nugget hati ayam dari aspek tekstur menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P2 (4,17) dan yang terendah P0 (4,23) yang artinya dalam kategori suka.
4. Hasil uji daya terima terhadap nugget hati ayam dari aspek rasa menunjukkan dari keempat perlakuan P0, P1, P2 dan P3 nilai yang dihasilkan tertinggi P3 (4,93) dan yang terendah P0 (4,30) yang artinya dalam kategori suka.
5. Proporsi Bayam Merah mempengaruhi nilai gizi ( energi, protein, perhitungan menggunakan Nutrisurvey 2007. P1 memiliki Nilai Gizi paling besar dengan nilai Fe 1,43 mg, Energi 61,1 kkal, Protein 4,94 g, Lemak 1,64 g dan Karbohidrat 6,27g.

## **B. Saran**

Bagi Peneliti Selanjutnya :

1. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk peneliti selanjutnya, dalam mengembangkan produk substitusi tepung bayam merah dalam pembuatan nugget hati ayam yang tinggi akan kandungan Fe untuk pencegahan anemia pada remaja putri.
2. Diharapkan agar peneliti selanjutnya dapat melakukan penimbangan pada setiap perlakuan sehingga pada setiap perlakuan memiliki berat yang sama.

.