

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Uji organoleptik dengan penambahan kacang tanah (*archis hypogaea l.*) pada nugget tempe untuk membantu mencegah kekurangan energi protein. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Uji daya terima hasil Nugget yang berasal dari pohon kacang tanah (*Archis hypogaea l.*) digunakan untuk tiga tujuan: aroma, warna, dan rasa, yang secara bertahap sesuai dengan empat kategori yang dicakupnya. Namun berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan teknik ANOVA, terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua hasil tersebut, yaitu rasa. Oleh karena itu, berdasarkan hasil analisis harian dan statistik, nugget yang direkomendasikan adalah Nugget pada perlakuan P3.
2. Hasil analisis nilai gizi penambahan kacang tanah pada Nugget menunjukkan bahwa hasil analisis P3 menghasilkan kadar energi, protein, karbohidrat, dan lemak tertinggi diantara analisis P2 dan P1.

#### **B. Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya
  - a. Diharapkan pada penelitian selanjutnya juga diperhatikan alat-alat yang digunakan dalam proses pemekaran kacang tanah, sehingga pada saat adonan nugget, cair atau lembek yang dihasilkan lebih sedikit.
  - b. Pada peneliti selanjutnya, dapat mengganti bahan lain seperti protein hewani dalam pengembangan produk nugget tempe untuk membantu mencegah protein.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat umum dapat mendongkrak penjualan produk Nugget dengan memanfaatkan pangan lokal alternative.