

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Formulasi nugget ayam dengan penambahan tepung bayam dibuat dengan empat formula, dengan formula dasar berbahan daging ayam, tepung terigu, tepung panir, telur, bawang putih, bawang bombay, garam. Tingkatan penambahan tepung bayam pada masing-masing formula sebesar F0 (0%), F1 (10%), F2 (20%), dan F3 (30%).
- b. Penambahan tepung bayam berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak. Semakin tinggi penambahan tepung bayam maka semakin tinggi kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.
- c. Penambahan tepung bayam berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap kadar serat dan kadar zat besi. Semakin tinggi penambahan tepung bayam maka semakin tinggi kadar serat dan kadar zat besi.
- d. Penambahan tepung bayam berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap uji mutu hedonik parameter warna, aroma, dan rasa. Sedangkan pada uji hedonik penambahan tepung bayam berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur.

V.2 Saran

a. Bagi Ilmu Pengetahuan

Diperlukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan nugget penambahan tepung bayam dalam jangka waktu lama. Selain itu, perlu adanya pengembangan nugget penambahan tepung bayam terhadap mutu produk agar produk dapat memiliki mutu produk yang lebih baik.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat di publikasikan dan di jadikan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan nugget dan pemanfaatan bayam.

c. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat mempertimbangkan untuk mengonsumsi nugget penambahan tepung bayam sebagai makanan selingan tinggi serat dan zat besi untuk remaja putri usia 13-15 tahun.

