

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik nugget, yaitu semakin banyak pencampuran labu kuning maka warna nugget semakin coklat kekuningan, rasa gurih pada nugget semakin menurun, aroma khas nugget jamur tiram putih semakin menurun, dan tekstur semakin keras.
2. Berdasarkan Sifat Organoleptik
 - a. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik nugget, yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur berbeda signifikan.
 - b. Warna, rasa, dan aroma nugget yang paling disukai yaitu perlakuan campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning dengan perbandingan 100% : 0%. Tekstur nugget Jatilan yang paling disukai yaitu perlakuan campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning dengan perbandingan 85% : 15%.
3. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap kadar serat nugget. Kadar serat pangan tertinggi nugget Jatilan terdapat pada perlakuan campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning dengan perbandingan 85% : 15% yaitu 21,4721%.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat, maka nugget yang memungkinkan dikembangkan yaitu nugget dengan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning 85% : 15%.
2. Nugget dengan variasi jamur tiram putih dan tepung labu kuning perlu dilakukan uji kadar beta karoten karena tepung labu kuning memiliki kandungan beta karoten yang tinggi.