

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi campuran ceker ayam dan tahu terhadap sifat fisik *nugget* ayam, yaitu semakin banyak jumlah adonan ceker ayam dan tahu yang ditambahkan, aroma *nugget* ayam semakin khas ceker ayam dan tahu serta teksturnya menjadi kasar, sedangkan warna dan rasa *nugget* ayam tetap sama yaitu warna putih tulang dan rasa gurih.
2. Ada pengaruh variasi campuran ceker ayam dan tahu terhadap sifat organoleptik *nugget* ayam.
3. Ada perbedaan rata-rata pada warna (0.015), aroma (0.005), rasa (0.000), dan tekstur (0.000) antara *nugget* ayam perlakuan A dengan *nugget* ayam perlakuan B.
4. Ada perbedaan rata-rata pada rasa (0.004) dan tekstur (0.005) antara *nugget* ayam perlakuan A dengan *nugget* ayam perlakuan C, sedangkan untuk warna (0.787) dan aroma (0.119) tidak ada perbedaan nyata.
5. Ada perbedaan rata-rata pada aroma (0.004), rasa (0.000) dan tekstur (0.000) antara *nugget* ayam perlakuan A dengan *nugget* ayam perlakuan D, sedangkan untuk warna (0.553) tidak ada perbedaan nyata.

6. Ada perbedaan rata-rata pada warna (0.005) dan tekstur (0.019) antara *nugget* ayam perlakuan B dengan *nugget* ayam perlakuan C, sedangkan untuk aroma (0.115) dan rasa (0.128) tidak ada perbedaan nyata.
7. Ada perbedaan rata-rata pada warna (0.001) antara *nugget* ayam perlakuan B dengan warna *nugget* ayam perlakuan D, sedangkan untuk aroma (0.837), rasa (0.643) dan tekstur (0.616) tidak ada perbedaan nyata.
8. Tidak ada perbedaan rata-rata pada warna (0.749), aroma (0.080), rasa (0.055) dan tekstur (0.072) antara *nugget* ayam perlakuan C dengan *nugget* ayam perlakuan D.
9. Dari segi warna, *nugget* ayam yang paling disukai konsumen adalah *nugget* ayam pada perlakuan B, sedangkan dari segi aroma, rasa, dan tekstur, *nugget* ayam yang paling disukai konsumen adalah *nugget* ayam kontrol, namun konsumen juga menyukai *nugget* ayam hasil campuran ceker ayam dan tahu yaitu pada perlakuan C.
10. Ada pengaruh variasi campuran ceker ayam dan tahu terhadap peningkatan kadar kalsium *nugget* ayam, yaitu semakin banyak adonan ceker ayam dan tahu yang ditambahkan, semakin tinggi pula kadar kalsium *nugget* ayam.
11. Ada pengaruh variasi campuran ceker ayam dan tahu terhadap penurunan nilai ekonomi gizi *nugget* ayam, yaitu semakin banyak adonan ceker ayam dan tahu yang ditambahkan, semakin rendah (murah) nilai ekonomi gizi *nugget* ayam.

B. Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, *nugget* ayam yang dapat dikembangkan adalah *nugget* ayam dengan campuran adonan ceker ayam dan tahu 25%:15% karena dari segi aroma, rasa dan tekstur lebih disukai panelis dan mempunyai kandungan kalsium yang tinggi.
2. Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai ceker ayam dan tahu yang dimodifikasi menjadi produk makanan selain *nugget* ayam, serta perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap komponen lain dan kandungan gizi pada ceker ayam dan tahu seperti protein, fosfor dan kolagen.
3. Diharapkan pada penelitian selanjutnya, proses pemrestoan ceker ayam lebih lama dari penelitian saat ini (60 menit) atau dengan dibuat produk seperti tepung agar teksturnya menjadi tidak kasar.