

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa perlakuan pengaruh konsentrasi dan lama perendaman daging kambing dalam ekstrak kenikir dapat menghasilkan warna dan kelunakan *nugget* daging kambing yang disukai.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman daging kambing dalam ekstrak daun kenikir pada pembuatan *nugget* berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu, dan protein) dan fisik (warna, daya ikat, susut masak, tekstur) *nugget* daging kambing yang dihasilkan
- b. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman daging kambing dalam ekstrak daun kenikir berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap *nugget* yang dihasilkan.
- c. *Nugget* daging kambing terbaik dan disukai panelis adalah *nugget* dengan perlakuan konsentrasi kenikir 15 % dengan lama waktu perendaman 45 menit. Sedangkan tekstur terbaik yang disukai panelis terdapat pada perlakuan 20 % dengan lama perendaman 60 menit.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pH dan lemak sehingga dapat mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak kenikir dan lama perendaman terhadap kadar pH dan lemak.