

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut diatas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kesimpulan Umum

Nugget ayam dengan ekstrak meningkatkan sifat antioksidatif yang tinggi.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan bubuk kunyit mempengaruhi sifat kimia aktivitas antioksidatif nilai terendah 38,35% yaitu kontrol dan tertinggi pada Konsentrasi Penambahan ekstrak 0,2% yaitu 46,55%. nilai *thiobarbituric acid* (TBA) tertinggi *nugget* kontrol yaitu 0,084 dan terendah penambahan ekstrak 0,2% yaitu 0,050, nilai asam lemak bebas (ALB) tertinggi *nugget* kontrol tanpa penambahan yaitu 1,27% dan terendah dengan penambahan ekstrak 0,2% yaitu 0,44%.
- b. Penambahan ekstrak 0,2% memiliki antioksidatif yaitu 46,55%

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang umur daging ayam yang digunakan agar dapat diketahui seberapa tinggi tingkat aktivitas antioksidatif dan daya simpan variasi penambahan ekstrak dan bubuk kunyit pada *nugget*.

