

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kesimpulan umum:

*Nugget* substitusi jamur tiram 20% dan lama pengukusan selama 30 menit merupakan *nugget* yang paling disukai oleh konsumen.

2. Kesimpulan khusus:

a. Substitusi jamur tiram dan variasi lama pengukusan berdampak pada nilai kekenyalan *nugget* yang telah digoreng dan sebelum digoreng, dan nilai kapasitas penyerapan minyak *nugget*; substitusi jamur tiram yang semakin tinggi akan menurunkan tingkat kekenyalan dan waktu pengukusan yang semakin lama akan meningkatkan nilai kekenyalan *nugget*; substitusi jamur tiram yang semakin tinggi dan waktu pengukusan yang semakin lama akan meningkatkan nilai kapasitas penyerapan minyak *nugget*.

b. *Nugget* dengan substitusi jamur tiram 20% dan lama pengukusan selama 30 menit memiliki kadar air sebesar 59,39% , kadar abu sebesar 3,31%, kadar protein sebesar 21,73%, kadar lemak sebesar 2,13%, dan kadar karbohidrat sebesar 13,43% pada *nugget* yang belum digoreng (mentah), sedangkan untuk *nugget* yang telah digoreng memiliki nilai kadar air sebesar 45,44% , kadar abu sebesar 3,77%, kadar protein sebesar 17,80%, kadar lemak sebesar 8,78%, dan kadar karbohidrat sebesar 24,28%.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai metode pengemasan dan kondisi penyimpanan untuk memaksimalkan umur penyimpanan *nugget*.