

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kesimpulan umum

Formulasi nugget dengan substitusi tepung kecambah yang disukai yaitu nugget tepung kecambah kedelai 50% dan lama perkeambahan 24 jam terhadap sifat kimia proksimat.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan substitusi tepung kecambah dan lama perkecambahan berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung komposit yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin besar.
- b. *Nugget* yang menggunakan tepung kecambah kedelai dan lama perkecambahan memiliki kandungan kadar air 18,85%, kadar abu 2,41%, kadar protein 12,37%, kadar lemak 17,74% dan karbohidrat 48,62%.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam penggunaan penambahan tepung kecambah kedelai sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan nugget sehingga menghasilkan *nugget* yang lebih baik.