

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kesimpulan Umum

Nugget ayam dengan substitusi *mocaf* pada terigu dan penambahan bubuk kunir putih memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

a. *Nugget* ayam dengan substitusi *mocaf* pada terigu dan dengan penambahan bubuk kunir putih menghasilkan nilai *yellow* 3,05-7,05, semakin banyak bubuk kunir putih yang ditambahkan maka intensitas warna kuning akan semakin tinggi, namun tidak berpengaruh terhadap intensitas warna *red*. Nilai kekenyalan yang dihasilkan adalah 3,505-6,5, semakin sedikit *mocaf* yang ditambahkan maka nilai kekenyalan semakin tinggi. Nilai *RSA* yang dihasilkan adalah 53,41%-73,83%, semakin banyak bubuk kunir putih yang ditambahkan maka %*RSA* semakin tinggi.

b. *Nugget* ayam dengan substitusi *mocaf* pada terigu 50% dan penambahan bubuk kunir putih 0,15% adalah *nugget* ayam yang disukai panelis dengan nilai kekenyalan sebesar 5,77, intensitas warna *yellow* sebesar 3,50, intensitas warna *red* sebesar 2 dan nilai %*RSA* sebesar 53,41%.

c. *Nugget* ayam dengan substitusi *mocaf* pada terigu 50% dan penambahan bubuk kunir putih 0,15% merupakan produk terpilih dan menghasilkan kadar

air 51,77%, kadar abu 1,72%, kadar protein 13,61%, kadar lemak 14,72%, karbohidrat *by different* 18,18%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang jenis daging yang digunakan dan substitusi tepung lain agar dapat diketahui seberapa besar pengaruhnya terhadap sifat fisik *nugget*.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang jenis antioksidan alami yang lain agar dapat diketahui seberapa besar pengaruhnya terhadap aktivitas antioskidan *nugget* dan disukai oleh panelis.
3. Penentuan perlakuan terbaik harus mempertimbangkan nilai sifat fisik, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan yang didapat.