

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *nugget* ayam broiler dengan penambahan bubuk dan ekstrak kunyit, maka kesimpulannya adalah

1. Kesimpulan Umum

Nugget ayam broiler dengan penambahan bubuk dan ekstrak kunyit dapat memiliki sifat kimia dan fisik yang sesuai serta diterima oleh panelis dan terjadi interaksi perlakuan pada semua parameter yang diamati.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Konsentrasi penambahan bubuk dan ekstrak kunyit berpengaruh terhadap sifat kimia *nugget* ayam broiler yang dihasilkan yaitu berpengaruh nyata pada asam lemak bebas dan kemampuan aktivitas antioksidan DPPH pada penambahan ekstrak 0,05% dengan hasil $71,36 \pm 0,00\%$ *nugget* sebelum digoreng dan penambahan ekstrak 0,2% $71,20 \pm 0,36\%$ *nugget* setelah digoreng, yang mempunyai aktivitas tinggi dalam menghambat proses oksidasi lemak dapat menurunkan asam lemak bebas. Nilai asam lemak bebas paling terdapat pada *nugget* penambahan ekstrak 0,2% $0,50 \pm 0,10\%$ *nugget* sebelum digoreng dan $0,56 \pm 0,01\%$ *nugget* setelah digoreng.
- b. Penambahan bubuk dan ekstrak kunyit terhadap sifat fisik warna dari *nugget* ayam broiler yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap

warna *nugget* ayam broiler namun tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan warna *nugget*.

- c. *Nugget* ayam broiler dengan konsentrasi penambahan bubuk dan ekstrak kunyit berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata pada parameter aroma, warna dan tekstur terhadap penerimaan panelis pada tingkat kesukaan *nugget*. *Nugget* dengan penambahan bubuk 0,2% merupakan *nugget* yang disukai panelis.

B. Saran

Untuk pengembangan dan penelitian lanjut penulis memberi saran dengan dilakukan studi tentang penyimpanan *nugget* ayam broiler hingga beberapa hari untuk mengetahui efektifitas penghambatan bubuk dan ekstrak kurkumin kunyit.