

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan tingkat kesukaan terhadap formulasi nugget ayam dengan penambahan tepung tempe maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Estimasi nilai gizi pada formulasi nugget ayam dengan penambahan tepung tempe menunjukkan adanya peningkatan zat gizi energi, protein, lemak, dan karbohidrat. Formulasi F3 memiliki nilai gizi tertinggi dibandingkan formulasi yang lainnya, dengan energi 305,6 kkal , protein 19,3 gr, lemak 12,6 gr, dan karbohidrat 29,2 gr per 100 gram produk atau 1 porsi.
2. Berdasarkan aspek penelitian terhadap variasi warna nugget ayam dengan penambahan tepung tempe menunjukkan adanya perbedaan pada keempat formulasi (F0, F1, F2, dan F3). Penambahan tepung tempe memberikan pengaruh terhadap tampilan warna nugget, sehingga panelis dapat menilai mana yang paling menarik dan disukai di antara formulasi tersebut.
3. Berdasarkan aspek penelitian terhadap variasi rasa nugget ayam dengan penambahan tepung tempe menunjukkan variasi yang berbeda pada keempat formulasi (F0, F1, F2, dan F3). Penambahan tepung tempe berpengaruh terhadap cita rasa nugget, sehingga panelis dapat menentukan formulasi mana yang paling enak dan paling disukai dari segi rasa.
4. Berdasarkan aspek penelitian terhadap variasi tekstur nugget ayam dengan penambahan tepung tempe juga mengalami perbedaan di antara keempat formulasi (F0, F1, F2, dan F3). Tekstur nugget yang dihasilkan, baik dari

segi keempukan, kekerasan, maupun kesan di mulut, dipengaruhi oleh jumlah tepung tempe yang ditambahkan, sehingga dapat diketahui formulasi mana yang paling nyaman dan disukai panelis.

5. Berdasarkan aspek penelitian terhadap variasi aroma nugget ayam dengan penambahan tepung tempe juga menunjukkan perbedaan di antara keempat formulasi (F0, F1, F2, dan F3). Aroma yang dihasilkan dari campuran daging ayam dan tepung tempe memengaruhi kesukaan panelis, sehingga dapat diketahui formulasi mana yang memiliki aroma paling enak dan diterima dengan baik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti memberikan saran kepada:

1. Bagi Peneliti Lainnya
 - 1) Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan dan referensi yang baik bagi mahasiswa maupun peneliti lain yang ingin melakukan penelitian serupa. Mahasiswa disarankan untuk menggunakan hasil penelitian ini sebagai dasar dalam melakukan perbaikan dan pengembangan penelitian lanjutan, misalnya dengan menambahkan variasi bahan, mengubah proporsi tepung tempe, atau menguji parameter lain seperti masa simpan i nugget ayam.
 - 2) Memodifikasi kembali resep seperti mengganti tepung tapioka menggunakan tepung lain atau telur yang digunakan bagian kuning nya saja agar tekstur bisa lembut dan kenyal.

2. Bagi Masyarakat

- 1) Masyarakat diharapkan lebih aktif memanfaatkan potensi bahan pangan lokal seperti daging ayam dan tempe yang mudah didapat dan memiliki harga terjangkau. Dengan memanfaatkan bahan-bahan ini, masyarakat dapat menciptakan produk olahan yang bergizi tinggi untuk kebutuhan sehari-hari.
- 2) Masyarakat disarankan untuk mencoba membuat nugget ayam dengan penambahan tepung tempe sebagai alternatif makanan fungsional yang mendukung gaya hidup sehat. Inovasi ini dapat menjadi pilihan camilan atau lauk pauk yang lebih bernutrisi dan berbasis bahan lokal.

3. Bagi Bagi Institusi

Pendidikan Institusi pendidikan disarankan untuk terus mendukung dan mempublikasikan penelitian-penelitian berbasis pangan lokal seperti ini. Hasil penelitian ini dapat dijadikan tambahan referensi dalam mata kuliah teknologi pangan, gizi, atau pengolahan hasil perikanan. Selain itu, institusi diharapkan dapat mendorong mahasiswa untuk mengembangkan inovasi produk pangan lokal lebih lanjut, sehingga dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendukung program gizi masyarakat dan ketahanan pangan di Indonesia.