BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai uji daya terima dan analisis kandungan gizi pada *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih dapat disimpulkan sebagai berikut :

- 1. Hasil uji daya terima dari tiga formulasi *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih yaitu, Formula 1 (60:40), Formula 2 (40:60) dan Formula 3 (0:100) yang diujikan tehadap27 panelis tingkat kesukaan dan daya terima yang tertinggi adalahFormula 2 (60:40) dengan nilai rata-rata skor 103,25 (82,6%) masuk dalam ketegori cukup.
- 2. Kandungan protein *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih per 100 gram sebesar 11,31 %, kandungan protein *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih per sajian sebesar 5,65%.
- 3. Kandungan serat pada *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih 100 gram mengandung 0,490% gram. Kandungan serat per sajian *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih sebesar 0,24%.

B. Saran

1. Bagi penelitian selanjutnya

Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar membuat variasi formulasi agar mendapatkan tingkat kesukaan yang lebih baik terutama dalam indikator tekstur serta memiliki banyak referensi jurnal terkait penelitian agar lebih bisa memahami apa yang akan dilakukan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi tentang produk *nugget* ayam dengan substitusi tepung pisang kepok putih dimana substitusi tepung pisang kepok putih dapat menggantikan tepung terigu sehingga dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat mendapatkan pengetahuan baru di bidang gizi dan pangan dalam pemanfaatan buah pisang kepok putih sebagai pengganti tepung terigu.