

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Uji tingkat kesukaan terhadap tiga formulasi nugget labu kuning yang telah dilakukan pada 33 panelis diketahui bahwa formulasi yang paling disukai yaitu formulasi 1 (F1) dengan persentase sebanyak 75,6%
2. Kandungan energi nugget labu kuning pada formulasi 1 (F1) dalam 100 gram yaitu sebesar 328,81%
3. Kandungan protein pada nugget labu kuning formulasi 1 (F1) setelah dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali yaitu 6,84%. Kandungan protein pada nugget labu kuning belum memenuhi syarat mutu nugget ayam kombinasi berdasarkan SNI 6683:2014 yaitu minimal 9%
4. Kandungan lemak pada nugget labu kuning formulasi 1 (F1) setelah dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali yaitu 1,95%. Kandungan lemak pada nugget labu kuning sudah memenuhi syarat nugget ayam kombinasi berdasarkan SNI 6683:2014 yaitu maksimal 20%
5. Kandungan karbohidrat pada nugget labu kuning formulasi 1 (F1) setelah dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali yaitu 70,95%. Kandungan karbohidrat nugget labu kuning melebihi syarat mutu nugget ayam kombinasi berdasarkan SNI 6683:2014 yaitu maksimal 25%
6. Kandungan serat pada nugget labu kuning formulasi 1 (F1) setelah dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali yaitu 1,05%

**B. Saran**

Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan variasi proporsi resep nugget labu kuning sehingga dapat meningkatkan protein, serta perlunya memperbaiki proses pengolahan dalam pembuatan nugget labu kuning agar kandungan gizi pada produk dapat sesuai dengan yang diharapkan