

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa persentase penggunaan tepung maizena yang berbeda pada pembuatan nugget ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai kadar air, nilai kadar protein, nilai tekstur, nilai susut masak, nilai mutu hedonik rasa, nilai mutu hedonik tekstur, nilai hedonik rasa, nilai hedonik tekstur dan nilai hedonik secara keseluruhan. Akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai mutu hedonik aroma, nilai hedonik aroma dan nilai hedonik warna. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa nugget ayam dengan persentase penggunaan tepung maizena terbaik didapat pada perlakuan C yaitu dengan penggunaan tepung maizena 20% dengan kadar air 53,24%, kadar protein 13,65%, tekstur 1,79 N/mm², susut masak 7,48%, nilai mutu hedonik rasa 5,60, nilai mutu hedonik tekstur 5,18 dan nilai hedonik yang masih dapat diterima oleh panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait masa simpan nugget ayam dengan persentase penggunaan jenis tepung yang berbeda.