

I. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan susu skim, full krim dan buttermilk pada nugget ayam memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap tekstur, intensitas aroma, intensitas tekstur, dan intensitas rasa. Namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap *cooking loss*, *cooking yield*, intensitas warna, hedonik aroma, hedonik tekstur, hedonik rasa, hedonik warna dan penerimaan keseluruhan. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa nugget ayam dengan menggunakan susu skim, full krim dan *buttermilk* memberikan pengaruh yang sama terhadap nugget ayam. Penelitian ini dapat diaplikasikan secara komersial dengan mempertimbangkan faktor eksternal seperti ketersediaan, harga, dll.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian pembuatan nugget dengan penambahan *buttermilk* dengan persentase yang berbeda

