

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubur bayam merah terhadap karakteristik *nugget* ayam berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar aktivitas antioksidan, kadar betasianin, daya serap minyak, kekerasan, warna, dan organoleptik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *nugget* ayam dengan penambahan bubur bayam merah berdasarkan kandungan gizi dan penerimaan organoleptik adalah produk C (penambahan bubur bayam merah 10%) dengan nilai rata-rata : kadar air (56,47%), kadar abu (3,32%), kadar protein (11%), kadar lemak (5,9%), kadar karbohidrat (23,34%), kadar serat kasar (2,09%), aktivitas antioksidan (24,73%), kadar betasianin sebelum dilapisi telur dan tepung roti (9,50mg/100g), kadar betasianin setelah dilapisi telur dan tepung roti (5,82mg/100g). Sedangkan berdasarkan penerimaan organoleptik dihasilkan dengan nilai rata-rata : uji kenampakan (4,53), uji aroma (4,57), uji rasa (4,63), uji tekstur (4,53).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan pengujian mengenai umur simpan *nugget* ayam dengan penambahan bubur bayam merah.
2. Perlu dilakukan pengujian kadar karbohidrat menggunakan metode selain metode *by difference*.
3. Menurut Peraturan Kepala POM RI N0 36 Tahun 2013, asupan harian maksimal nitrit yang diperbolehkan adalah 0,07 mg per kg berat badan. Mengingat bayam merah merupakan sayuran yang mengandung nitrit, maka disarankan agar

kandungan nitrit pada *nugget* yang ditambahkan bayam merah ini dianalisis kandungan nitritnya sehingga dapat ditemukan jumlah/porsi maksimal *nugget* yang boleh dikonsumsi setiap harinya.

