

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bumbu rendang pada nugget ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata  $P < 0,05$  terhadap tekstur (*hardness*), warna (*lightness*  $L^*$  dan *yellowness*  $b^*$ ), mutu hedonik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan hedonik (warna, aroma, tekstur dan rasa) tetapi memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata  $P > 0,05$  terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan bumbu rendang yang terbaik dalam pembuatan nugget ayam adalah perlakuan D (15%) dengan nilai *hardness* (2,05 N/cm<sup>2</sup>), *lightness* (49,37), *yellowness* (21,68), kadar air (53,61%), aktivitas antioksidan (50,28%), dan penilaian organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut terkait masa penyimpanan terhadap kualitas fisikokimia, aktivitas antioksidan dan organoleptik nugget ayam dengan penambahan bumbu rendang.