

## BAB V.KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Semua perlakuan menunjukkan hasil yang berbeda nyata terhadap seluruh parameter yaitu Kadar air, Kadar abu, Protein, Lemak, Kadar Kalsium, Karbohidrat, kekerasan, Tingkat perlakuan antara Jantung Pisang dengan penambahan Udang Rebon yang dihasilkan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, daya serap minyak, kadar kalsium, kekerasan. Sedangkan pada kadar karbohidrat memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata.
2. *Nugget* Jantung Pisang dengan Penambahan Udang Rebon dengan perlakuan A (Jantung Pisang 35% : Udang Rebon 35 %) merupakan produk terbaik dari hasil analisis dengan nilai kadar air (55,71%), kadar abu (2,87%), kadar protein (15,28%), kadar lemak (6,64%), kadar karbohidrat (21,66%), kadar kalsium (4,11%), daya serap minyak (6,27%), kekerasan (6,17N/cm<sup>2</sup>), Berdasarkan hasil uji organoleptik, *nugget* Jantung Pisang dengan Penambahan Udang Rebon yang terbaik menurut panelis adalah *nugget* dengan perlakuan A (Jantung Pisang 35% : Udang Rebon 35 %) dengan tingkat kesukaan aroma 50%, rasa 45% dan warna 70%.
3. Berdasarkan SNI *nugget* ayam 01-6683-2002, *nugget* Jantung Pisang dengan Penambahan Udang Rebon dari semua perlakuan memenuhi standar mutu.

## 5.2 Saran

1. Mencari bagaimana cara menghilangkan warna kehitaman pada Jantung pisang setelah di rebus yang diakibatkan getah dari jantung pisang
2. Melakukan inovasi lanjutan untuk makanan berbahan dasar jantung pisang seperti pembuatan Dendeng jantung Pisang dan Bakso Jantung Pisang

