

## BAB V.KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil analisis kimia pembuatan *nugget* jamur tiram dengan perbedaan tingkat pencampuran tepung sukudantepung sagu sebagai bahan pengisi menunjukkan pengaruh perbedaan terhadap karakteristik mutu *nugget* jamur tiram kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar kalsium.
2. Sesuai hasil analisis kimia, produk terbaik *nugget* jamur tiram terdapat pada perlakuan A (Tepung sukun 25% : tepung sagu 5%) memiliki nilai mutu yaitu; kadar protein (6,49%), kadar lemak (1,41%), kadar karbohidrat (63,95%), kadar air (29,38%), kadar abu (2,63%), dan kadar kalsium (4,21%) yang dapat dijadikan sebagai makanan tambahan untuk memenuhi asupan gizi sehari-hari, khususnya untuk masa pertumbuhan anak yang membutuhkan gizi bersumber dari nabati.
3. Penggunaan bahan pengisi campuran tepung sukun 25% dan tepung sagu 5% pada perlakuan A adalah produk terbaik sesuai uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis dengan tingkat kesukaan rata-rata 90,91% terhadap tekstur, aroma, rasa, warna.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk penelitian selanjutnya disarankan bagaimana meningkatkan kadar protein dan pengemasan *nugget* jamur tiram sehingga memiliki umur simpan yang lama.