

## **BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 KESIMPULAN**

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan beberapa jenis bayam memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar serat, kadar protein dan kadar zat besi pada nugget ayam. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan nilai organoleptik pada nugget ayam. Berdasarkan penelitian ini telah dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan bayam merah dilihat dari kadar serat dan zat besi pada nugget, sehingga bisa dikategorikan pangan fungsional serta nilai organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis.

### **5.2 SARAN**

Bayam merah dapat ditambahkan pada pembuatan nugget sehingga dapat meningkatkan nilai gizi nugget, dan berfungsi sebagai makanan fungsional sumber serat dan zat besi. Perlu penelitian lebih lanjut terkait masa simpan nugget dengan penambahan sayur bayam.