

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) pada naget ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) menurunkan nilai tekstur dan meningkatkan *yellowness* (b^*), susut masak, serta mutu hedonik naget ayam. Penggunaan jagung manis pada naget ayam memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kadar air, *lightness* (L^*) dan *redness* (a). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan jagung manis yang terbaik dalam pembuatan naget ayam adalah perlakuan C (15%) dengan nilai kadar air 51,56%, tekstur 1,42, *lightness* (L^*) 58,07, *redness* 4,21, *yellowness* 18,54, susut masak 8,08, mutu hedonik warna 2,86 (agak kekuningan), mutu hedonik aroma 3,90 (antara beraroma jagung dan tidak beraroma jagung), mutu hedonik rasa 4,02 (antara terasa jagung dan tidak terasa jagung) dan mutu hedonik tekstur 4,56 (agak kenyal).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut terkait masa penyimpanan terhadap kualitas fisik dan organoleptik naget ayam dengan penambahan jagung manis.