

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) pada pembuatan nugget dadih dapat meningkatkan antioksidan dan menurunkan kadar kolesterol. Penambahan tepung kulit kayu manis sebanyak 1,5% adalah hasil yang terbaik dalam menghasilkan nugget dadih kayu manis dengan aktivitas antioksidan 73,24%, kadar kolesterol 20,32 mg/dl dan total koloni bakteri asam laktat $48,8 \times 10^6$ CFU/ml.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh nugget dadih tepung kulit kayu manis dengan kualitas yang baik, disarankan penambahan tepung kulit kayu manis dengan konsentrasi 1,5%.

