

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan jagung manis memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap kadar protein dan kadar lemak. Akan tetapi memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar serat dan nilai organoleptik naget ayam. Berdasarkan penelitian ini telah dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan C dengan penambahan jagung 15% dengan kadar protein 15.45%, kadar lemak 12.27%, kadar serat 1.83%, dan nilai organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut naget ayam dengan penambahan jagung manis 15% tentang pengaruh lama penyimpanan dan tingkat suhu dalam penyimpanan naget.

