

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar protein, susut masak dan total koloni bakteri aerob. Namun, tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai organoleptik nugget ayam.

Perlakuan perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas yang terbaik terdapat pada perlakuan P3 (tepung terigu 10% : tepung talas 10%) dengan kadar air 58.87%, kadar protein 12.36%, susut masak 12.36%, total koloni bakteri aerob 125×10^3 dan nilai organoleptik dalam kisaran disukai oleh panelis.

1.2. Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar menggunakan jenis tepung lain yang juga memiliki keunggulan tertentu sehingga dapat diaplikasikan pada produk olahan daging salah satunya nugget.

