

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan berbagai jenis jamur memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar lemak, kadar serat dan nilai intensitas sensori rasa, aroma, dan warna pada naget ayam, tetapi tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu dan nilai uji intensitas sensori tekstur. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan E dengan penambahan jamur shimeji dengan kadar air 50,58%, kadar lemak 8,11%, kadar serat 15,63%, kadar abu 1,13% dan nilai organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang stabilitas naget ayam dengan penambahan berbagai jenis jamur tentang pengaruh suhu penyimpanan naget.

