

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Penambahan bubuk angkak memiliki pengaruh yang jelas terhadap pengujian kadar protein, uji warna, pengujian intensitas pigmen, dan pengujian sensori tekstur. Namun, tidak menunjukkan dampak yang jelas terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, serta pengujian sensori seperti rasa, aroma, dan warna.
2. Nugget yang ditambahkan 3% bubuk angkak beras dinilai sebagai produk terbaik berdasarkan uji sensori, karena menunjukkan warna yang berbeda tidak nyata dengan skor warna 4,00 (suka), aroma 4,2 (suka), dan tekstur 3,84 (suka). Sifat kimia yang terdapat dalam nugget dengan 3% tambahan bubuk angkak mencakup kadar air 27%, kadar abu 0,76%, kadar protein 13,15%, dan kadar lemak 14,73%.
3. Produksi nugget yang dilakukan didapatkan keuntungan nilai tambah yaitu sebesar Rp 6634,28/ kg.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai pembuatan nugget dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) – daging ayam, formulasi pembuatan nugget untuk penelitian selanjutnya dilakukan pengembangan, melakukan pengoptimalan nilai tambah pada usaha nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) – daging ayam supaya dapat menjadi peluang usaha, dan melakukan analisis umur simpan pada produk nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan daging ayam.