

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah peneliti lakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan tepung bayam merah terhadap karakteristik *nugget* puyuh afkir berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, daya serap minyak, tekstur, organoleptik (kenampakan, rasa, aroma dan tekstur), sedangkan berpengaruh tidak nyata pada kadar abu, kadar karbohidrat serta kadar serat kasar.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *nugget* puyuh afkir dengan penambahan tepung bayam merah didapat pada perlakuan B (Penambahan tepung bayam merah 6%) dengan nilai rata – rata kadar air (50,93%), kadar abu (2,16%), kadar protein (7,90%), kadar lemak (0,81%), kadar karbohidrat (38,21%), kadar serat kasar (0,35%), kadar betasianin sebelum digoreng (8,46 mg/100g), kadar betasianin setelah digoreng (6,91 mg/100g) daya serap minyak (5,38%), tekstur (24,42 N/cm²), Angka Lempeng Total (7,0 x 10⁵ CFU/gr). Dan dengan nilai rata-rata organoleptik pada warna (3,96%), aroma (3,80%), rasa (4,20%) dan tekstur (4,04%).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan untuk perlu dilakukan pengujian mengenai umur simpan *nugget* puyuh dengan penambahan tepung bayam merah serta perlu dilakukannya pengoptimasian formulasi guna meningkatkan nilai protein *nugget* puyuh afkir dengan penambahan tepung bayam merah.