

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan berbagai jenis jamur pada naget ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$) menurunkan nilai tekstur, *redness*, *yellowness* dan meningkatkan *lightness* dan nilai hedonik naget ayam. Penambahan berbagai jenis jamur memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap nilai pH. Naget dengan penambahan jamur tiram, enoki dan shimeji memiliki karakteristik yang setara dengan naget ayam murni kontrol, tetapi naget dengan penambahan jamur shiitake memiliki kualitas yang secara umum lebih rendah.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan adanya penelitian lanjutan mengkaji metode pengolahan lain, misalnya teknik pengeringan atau penambahan formulasi tertentu, guna meningkatkan tekstur dan kestabilan produk. Dari segi penerapan, penggunaan jamur sebagai bahan substitusi dalam naget ayam memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi alternatif pangan fungsional yang lebih sehat.

