

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan cabai merah (*Capsicum annum* L.) hingga 15% pada *nugget* wortel daging ayam probiotik halal memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar lemak dan kolesterol. Dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa hasil terbaik pada perlakuan B dengan penambahan cabai merah 5% karena telah dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada produk *nugget* wortel daging ayam probiotik halal hingga 24,35% serta memiliki kadar lemak dan kolesterol yang termasuk rendah yaitu 3,08% dan 10,56 mg/dL.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan *nugget* wortel daging ayam probiotik halal dengan penambahan cabai merah (*Capsicum annum* L.) penulis menyarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut tentang ketahanan atau lama penyimpanan produk tersebut setelah diberikan penambahan antioksidan alami yaitu cabai merah yang dapat mempertahankan nilai gizi produk, serta dapat dipasarkan ke masyarakat karena mengandung nilai gizi yang baik untuk tubuh.