

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perbedaan konsentrasi cabai merah (*Capsicum annum L.*) memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar air, dan kadar protein. Namun, memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai organoleptik rasa dan warna nugget ayam.

Perlakuan perbedaan konsentrasi cabai merah yang terbaik dari segi kadar air dan protein terdapat pada perlakuan P4 (cabai merah 15%) dengan kadar air 59,25%, kadar protein 12,18%, dan nilai organoleptik dalam kisaran disukai oleh panelis.

5.2. Saran

Penelitian selanjutnya perlu diarahkan untuk menggunakan cabai merah pada beberapa produk olahan hasil peternakan lainnya.

