

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan *nugget* ayam menggunakan tepung ubi hutan sampai dengan level 20gr menaikkan kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat.
2. Pembuatan *nugget* ayam menggunakan tepung ubi hutan sampai dengan level pemberian 200gr menurunkan kualitas Aroma, tekstur, rasa dan menaikkan kualitas warna. Dimana dari tingkat kesukaan panelis lebih menyukai pemberian tepung ubi hutan dengan level 50gr.
3. Pembuatan *nugget* ayam menggunakan tepung ubi hutan memberikan pengaruh yang sangat nyata pada sifat kimia.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran peneliti yakni sebaiknya dalam penelitian ini pengujian analisis proksimat harus lengkap, sehingga semua nilai gizi yang terkandung dalam *nugget* ayam ini dapat diketahui selain itu untuk kelengkapan materi dan penambah wawasan bagi para pembaca.

