

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung ubi kayu pada nugget udang rebon berpengaruh terhadap rasa, tekstur, aroma dan kenampakan. Berdasarkan uji bayes nugget terpilih adalah nugget dengan konsentrasi tepung 20% dengan kriteria kenampakan utuh, rapi, homogen, kuning kecoklatan; tekstur kenyal, kompak dan padat; aroma spesifik udang dan ubi kayu; rasa enak dan terasa udang dan ubi kayu serta gurih; warna kuning kecoklatan. Hasil uji kimia nugget udang rebon terpilih mengandung kadar air 30,57%, abu 9,15%, protein 17,43%, lemak 9,52% dan karbohidrat 33,32%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 01-6683-2002 untuk nugget ayam kecuali karbohidrat.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan serta umur simpan nugget udang rebon dengan formula tepung ubi kayu 20%.