

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa kualitas kimia *nugget* daging ayam dengan tepung tapioka yang disubstitusi dengan tepung biji nangka tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar protein, karbohidrat, dan kadar lemak namun berpengaruh nyata terhadap kadar abu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung tapioka dengan tepung biji nangka hingga level 100% memiliki kualitas yang sama dengan kontrol, sehingga tepung biji nangka mampu menggantikan tepung tapioka hingga level 100% dalam pembuatan *nugget* daging ayam. Kualitas kimia *nugget* daging ayam (kadar air, kadar lemak, kadar protein) dengan substitusi tepung biji nangka masih memenuhi syarat mutu SNI 01-6683-2002 tentang *nugget* ayam.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan bahwa substitusi tepung biji nangka dapat digunakan sampai pada level 100%. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengamati tentang mutu mikrobiologis *nugget* daging ayam yang disubstitusi tepung tapioka dengan tepung biji nangka.