

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa substitusi tepung biji nangka terhadap tepung tapioka tidak mempengaruhi sifat fisik *nugget* daging ayam yaitu terhadap derajat keasaman (pH), daya mengikat air (DMA), dan susut masak *nugget* daging ayam. Berpengaruh sangat nyata terhadap rasa dan tekstur dan berpengaruh nyata terhadap warna tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma. Penambahan tepung biji nangka hingga 0%, 25%, 75% dari segi rasa masih bisa disukai oleh panelis, dilihat dari segi tekstur penambahan tepung biji nangka dengan perlakuan 0% masih bisa diterima oleh panelis, sedangkan aroma dengan penambahan tepung biji nangka 0%-75% masih bisa diterima oleh panelis, sedangkan pada warna penambahan tepung biji nangka hingga 100% lebih disukai oleh panelis.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan penambahan tepung biji nangka dilihat dari segi rasa sebesar 0%, 25% dan 75% dan dilihat dari segi warna dengan penambahan tepung biji nangka 100%, aroma dengan penambahan tepung biji nangka 0%-75%, sedangkan untuk tekstur dengan penambahan 0% tepung biji nangka pada *nugget* daging ayam. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menganalisis kandungan anti nutrisi dan kualitas mikrobiologi pada *nugget* daging ayam yang menggunakan penambahan tepung biji nangka dengan tepung tapioka pada level yang berbeda.