

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang sudah dilakukan sebagai berikut :

1. Tepung ampas kelapa bisa dimanfaatkan menjadi bahan substitusi pembuatan nugget sebab tepung ampas kelapa dapat dijadikan bahan pengikat dalam pembuatan nugget.
2. Panelis (anak-anak) lebih menyukai rasa nugget ampas kelapa P1 yang ditambah tepung ampas kelapa 38% dan ayam 62%, skor 84 (93,3), dibandingkan nugget ampas kelapa P2 dengan penambahan tepung ampas kelapa 60% dan ayam 40% kurang diminati panelis, dengan skor 74 (82,1%). Dan berdasarkan hasil uji beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima nugget ampas kelapa P1 dengan nugget ampas kelapa P2.
3. Warna mengungkapkan bahwa nugget ampas kelapa dengan tambahan tepung ampas kelapa 38% dan ayam 62% lebih disukai oleh panelis dimana skor yang di peroleh yaitu 83 (92,1%) dan sedangkan pada nugget ampas kelapa dengan penambahan tepung ampas kelapa 60% dan ayam 40% kurang diminati oleh panelis yaitu dengan skor 73 (81,1%). Berdasarkan hasil uji beda dapat diketahui bahwa adanya perbedaan daya terima warna nugget ampas kelapa P1 dengan nugget ampas kelapa P2.
4. Aroma dari nugget ampas kelapa P2 lebih diminati oleh panelis dimana skor yang diperoleh yaitu 84 (93,3%) dan sedangkan untuk

aroma pada nugget ampas kelapa P1 kurang disukai oleh panelis yaitu dengan skor 72 (80%). Dan berdasarkan hasil uji beda bahwa aroma nugget ampas kelapa P1 dengan P2 terdapat perbedaan.

5. Sedangkan untuk tekstur dari nugget ampas kelapa P1 lebih diminati oleh panelis yaitu dengan skor 82 (91%) dan sedangkan untuk nugget ampas kelapa P2 kurang diminati oleh panelis yang memperoleh skor 71 (78,8%).
6. Nugget ampas kelapa P1 memperoleh kandungan gizi Karbohidrat 24,4% Lemak 25,8% dan Serat kasar 4,34% sedangkan untuk nugget ampas kelapa P2 memperoleh kandungan gizi Karbohidrat 26,7% Lemak 26,0% dan Serat kasar 4,96%.

5.2 Saran

Hasil penelitian nugget ampas kelapa dapat diterima dengan kandungan Karbohidrat yang baik. Oleh sebab peneliti memberi saran sebagai berikut:

1. Penting untuk memilih ampas kelapa yang baik dalam membuat tepung ampas kelapa agar pembuatan nugget lebih diterima oleh *reviewer*.
2. Sebagai referensi bacaan dalam meningkatkan pengetahuan dari kandungan gizi ampas kelapa dan nugget ampas kelapa.
3. Diperlukan penyelidikan lebih lanjut untuk menentukan umur simpan dan nilai gizi keseluruhan nugget ampas kelapa.