

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, formulasi yang digunakan dalam pembuatan nugget berbasis tempe dan serbuk daun kelor yaitu Formulasi 1 97:3, Formulasi 2 94:6 dan Formulasi 3 91:9.
2. Hasil pengujian statistik pada pengujian organoleptik didapatkan hasil tidak terdapat perbedaan bermakna pada aspek warna, rasa, tekstur, dan overall nugget, akan tetapi pada aspek aroma terdapat perbedaan, dan letak perbedaannya terdapat diantara formula 2 dengan formula 3 dengan nilai P 0,02.
3. Pada hasil uji organoleptik metode uji hedonik didapatkan hasil bahwa nugget denganimbangan 94:6 merupakan produk unggulan karena disukai panelis dari aspek warna, aroma, rasa, sedangkan dari aspek tekstur dan overall panelis lebih menyukai nugget formula 1.
4. Berdasarkan hasil pengujian kadar kalsium pada nugget, nugget denganimbangan 91:9 mempunyai kadar kalsium terbanyak yaitu sebesar 16,8 mg/100 gram produk.

7.2 Saran

1. Produk nugget ini belum dapat diaplikasikan untuk meningkatkan kalsium dalam tubuh karena produk hanya diteliti dari aspek organoleptic dan kandungan kalsium saja. Peneliti mengharapkan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian nugget terhadap kaum vegetarian.
2. Perlu dilakukan penelitian dan modifikasi lebih lanjut mengenai pembuatan nugget dengan bahan dasar sumber protein nabati

lainnya agar produk semakin bervariasi dan dapat lebih diterima dari segi organoleptic produk. Serta dihasilkan nugget yang mempunyai nilai gizi khususnya kalsium yang tinggi sehingga dapat meningkatkan kalsium di dalam tubuh khususnya bagi kaum lacto-ovo vegetarian.

3. Perlu adanya bahan tambahan lain seperti bumbu untuk membuat nugget menjadi lebih baik dalam aspek rasa.