

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil pendahuluan didapatkan 3 imbangan dari hati ayam dan bayam yaitu F1 : 55 % : 45 %, F2 : 65 % : 35 %, F3 : 75 % : 25 %.
2. Hasil penelitian dari sifat organoleptik warna, rasa, tekstur yang paling disukai yaitu formula 2 ( 65 % : 35 %), sedangkan aroma yang paling disukai yaitu formula 1 ( 55 % : 45 %). Secara overall formulasi yang disukai menurut hasil uji organoleptik yaitu formula 2 ( 65 % : 35 %).
3. Hasil analisis zat gizi pada satu porsi nugget ayam dengan penambahan hati ayam dan bayam yaitu pada F1 mengandung energi 306,4 kal, protein 7,8 gram, lemak 3,7 gram, karbohidrat 29,8 gram, zat besi 2,1 mg. F2 mengandung energi 309,5 kal, protein 8,1 gram, lemak 3,9 gram, karbohidrat 29,8 gram, zat besi 2,3 mg. F3 mengandung energi 312,5 kal, protein 8,5 gram, lemak 4,1 gram, karbohidrat 29,8 gram, zat besi 2,5 mg.
4. Biaya per porsi untuk formulasi 1 yaitu Rp. 2.694. Formulasi 2 Rp. 2.710. Formulasi 3 yaitu 2.727.

#### **6.2 Saran**

- a. Bagi peneliti sebaiknya produk ini di analisis di laboratorium kandungannya karena pada penelitian ini hanya menggunakan perhitungan saja.

- b. Bagi peneliti pada uji organoleptik panelis masih kurang suka pada aroma produk tersebut, sebaiknya ditambahkan daun jeruk untuk menghilangkan aroma menyengat pada hati ayam.
- b. Bagi peneliti untuk mendalami produk nugget ayam hati ayam dan bayam mengenai proses pengolahan yang baik untuk menghilangkan bau menyengat pada hati ayam dengan cara ditumis dengan bumbu.