

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat pengaruh pemanfaatan daging kerang air tawar pada pembuatan *nugget* terhadap kadar protein. *Nugget* yang paling tinggi mengandung protein yaitu *nugget* dengan konsentrasi kerang air tawar 25% dengan kadar protein sebesar 13,69 mg/100gr. sehingga *nugget* tersebut dapat dijadikan alternatif makanan tinggi protein di daerah jambi.
2. Ada pengaruh pemanfaatan daging kerang air tawar pada pembuatan *nugget* terhadap daya terima aspek warna dan daya terima aspek rasa, aroma dan daya terima aspek tekstur. Hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa P1(25% kerang dan 75% daging ayam) dapat menjadi inovasi bagi masyarakat dalam pengolahan daging kerang, karena masih banyak masyarakat belum mengetahui cara pengeolahan daging kerang tersebut.

5.2 SARAN

Saran yang dapat diberikan dalam skripsi ini antara lain:

1. Penelitian ini diharapkan dapat mendukung upaya difersifikasi pangan dengan memanfaatkan potensi lokal seperti kerang air tawar (*Pilsbryoconcha expressa*).

Intervensi berupa nugget keong sawah diharapkan dapat menjadi sumber pangan baru yang bergizi dan dapat bermanfaat.

2. Bagi Masyarakat melalui penelitian ini, sebaiknya masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal, yakni kerang air tawar karena mengandung protein yang tinggi. Diharapkan masyarakat juga mampu mengembangkan teknologi pengolahan daging kerang air tawar dalam bentuk makanan yang banyak digemari anak-anak, seperti nugget dan dapat dijadikan sebagai menu kudapan.
3. Bagi Peneliti Lain diharapkan peneliti yang akan melakukan penelitian dengan tema yang sama diharapkan dapat meneliti lebih lanjut mengenai kandungan zat gizi potensi lokal yang kurang dimanfaatkan keberadaannya sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan yang bernilai gizi tinggi serta disukai oleh masyarakat.