

## **BAB V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa sebagai berikut:

1. Berdasarkan sifat kimia dan organoleptik produk olahan nugget dengan perlakuan penambahan tepung mocaf dan jamur tiram memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat dan kadar karbohidrat. Karakteristik sifat kimia nugget yang tidak memenuhi standar SNI 01-6683-2014 adalah kadar protein dan kadar karbohidrat. Pada analisis sensori atau uji organoleptik juga memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter aroma, rasa dan tekstur. Sedangkan pada parameter warna tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap nugget yang dihasilkan.
2. Formulasi penambahan tepung mocaf dan jamur tiram terbaik berdasarkan sifat kimia dan organoleptik nugget yaitu terdapat pada formulasi penambahan tepung mocaf 50% dan jamur tiram 50%, dengan nilai kadar serat 5,79% kadar lemak 13,22%, kadar protein 5,81%, kadar air 30,93%, kadar abu 2,07%, dan kadar karbohidrat 52,84%. Kemudian dengan penilaian uji organoleptik mutu hedonik tekstur 3,67 (agak kenyal), aroma 4,13 (beraroma jamur tiram), rasa 4,13 (berasa jamur tiram), warna 1,73 (kuning kecoklatan) dan penerimaan keseluruhan 4,07 (suka).

### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk variasi konsentrasi tepung mocaf dibawah 50% hingga tekstur yang dihasilkan lebih *juicy* dan lembut sesuai dengan nugget komersial.