

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Ada pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap kadar serat nugget ayam.
2. Ada pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap aktivitas antioksidan nugget ayam.
3. Ada pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap kadar protein nugget ayam.
4. Penambahan tepung kecambah kedelai sebanyak 10% pada nugget ayam memiliki nilai rata-rata sensoris paling tinggi meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur sedangkan penambahan sebanyak 40% memiliki nilai sensoris paling rendah.
5. Nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai sebanyak 40% memiliki kadar serat, aktivitas antioksidan, dan kadar protein paling tinggi.

B. SARAN

Aroma dan rasa langu yang menyebabkan nilai sensoris nugget menurun dapat dikurangi dengan perlakuan *blanching* yaitu dengan perebusan kecambah kedelai. Dalam penelitian ini, perlakuan *blanching* pada kecambah kedelai hanya dilakukan dengan durasi 5 menit sehingga aroma langu masih dapat dirasakan. Oleh karena itu, durasi *blanching* dapat ditambahkan beberapa menit sehingga benar-benar mengurangi aroma dan rasa langu pada kecambah kedelai. Untuk mengurangi rasa langu juga dapat ditambahkan dengan kaldu jamur atau penyedap lainnya.