

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan beberapa point penting sebagai berikut :

1. Rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan keseluruhan, protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dan serat kasar dari produk nugget jamur tiram.
2. Perlakuan yang menghasilkan nugget terbaik adalah perlakuan 0% ampas tahu dengan 100% jamur tiram, dengan karakteristik kadar protein 9,76%, kadar lemak 12,25%, kadar karbohidrat 25,76%, kadar air 57,28%, kadar abu 1,19%, kadar serat kasar 6,92%, dengan tingkat penerimaan keseluruhan adalah netral sampai suka .

B. Saran

Untuk membuat nugget dengan karakteristik yang baik gunakanlah rasio dengan perlakuan penambahan 0% ampas tahu dan

