

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan penelitian ini ialah sebagai berikut:

- a. Penambahan brokoli pada pembuatan nugget ayam tidak memberikan perbedaan yang signifikan ( $P > 0,05$ ) terhadap parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur.
- b. Nilai rata-rata pada setiap perlakuan menunjukkan variasi kecil, namun secara statistik tidak berbeda nyata sehingga seluruh perlakuan memiliki tingkat penerimaan panelis yang relatif sama.
- c. Dengan demikian, penambahan brokoli dalam jumlah berbeda dapat digunakan sebagai variasi tanpa mengubah secara signifikan kualitas sensoris nugget ayam.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Bagi produsen olahan daging:  
Disarankan menggunakan brokoli sebanyak 15 gr dalam pembuatan nugget ayam sebagai inovasi produk bernilai gizi tinggi tanpa mengurangi mutu sensoris.
- b. Bagi masyarakat:  
Penambahan sayuran seperti brokoli dalam makanan olahan bisa menjadi solusi untuk meningkatkan asupan serat, vitamin, dan antioksidan, terutama bagi anak-anak yang kurang menyukai sayur secara langsung.
- c. Bagi peneliti selanjutnya:  
Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan bahan nabati lain, serta melibatkan analisis kandungan gizi dan uji daya simpan untuk

memperoleh data yang lebih komprehensif terkait mutu dan manfaat produk.

