

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kulit pisang kepok pada nugget ayam memberikan perbedaan nyata terhadap kualitas organoleptik perlakuan P0, P1, P2 dan P3. Perlakuan tanpa substitusi (P0) memberikan hasil terbaik, sementara substitusi 4,5 gram (P1) masih dapat diterima oleh panelis. Substitusi lebih tinggi pada perlakuan (P2 dan P3) menurunkan nilai organoleptik secara signifikan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan mengenai tingkat penerimaan panelis terhadap uji organoleptik nugget ayam dengan substitusi tepung kulit pisang kepok. Berikut adalah beberapa sarannya :

1. Penggunaan tepung kulit pisang kepok yang dioptimalkan : berdasarkan hasil, disarankan agar substitusi tepung kulit pisang kepok dalam pembuatan nugget ayam tidak melebihi 4,5 gram atau sekitar 5% dari total komposisi tepung. Hal ini karena pada konsentrasi tersebut nugget ayam masih dapat diterima secara sensorik oleh panelis tanpa menimbulkan perubahan warna yang mencolok, rasa getir, aroma langu maupun tekstur yang tidak disukai.
2. Diperlukan analisis lebih lanjut terhadap kandungan gizi produk akhir, terutama kadar serat pangan, protein, lemak, karbohidrat, serta stabilitas produk selama penyimpanan. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang di hasilkan tidak hanya diterima secara organoleptik, tetapi juga memenuhi nilai gizi dan keamanan pangan sesuai standar yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

- Ain, N. R. 2019. Karakterisasi Nugget Ayam Bersubstitusi Daging Analog Berbahan Baku Tepung Kimpul (*Xanthoisoima Sagittifolium*) Dan Isolat Protein Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember
- Akram, T., Mustafa, S., Ilyas, K., Tariq, M. R., Ali, S. W., Ali, S., Shafiq, M., Rao, M., Safdar, W., Iftikhar, M., Hameed, A., Manzoor, M., Akhtar, M., Umer, Z., & Basharat, Z. (2022). Supplementation of banana peel powder for the development of functional broiler nuggets. *PeerJ*, 10, e14364.
- Anwar, C., Irhami, I., & Aprita, I. R. (2022). Pemanfaatan Bekatul Dan Waktu Kukus Yang Berbeda Terhadap Organoleptik Nugget Ayam. *Jambura Journal of Animal Science*, 4(2), 100-109.
- Apriliani, P. S. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1-9.
- Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). (2013). Industri Terigu Nasional. APTINDO.
- Ardiana, N., Miranti, M. G., Bahar, A., & Handajani, S. Penambahan Pure Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) Dalam Pembuatan Nugget Ayam.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi kualitatif dan kuantitatif minyak goreng yang digunakan oleh penjual gorengan di kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*, 2(3).
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29-35.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 247-252.
- Bintanah, S., & Handarsari, E. (2014). Komposisi kimia dan organoleptik formula nugget berbasis tepung tempe dan tepung Ricebran. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), 57.
- Dewi, R. P., & Suryani, T. (2014). *Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) sebagai Pektin Pada Selai Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Farida, R. (2017). Aroma sebagai Penentu Mutu Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 89–95.

- Haryanto, B., & Sutardi. (2010). Karakteristik Tanin dan Pengaruhnya terhadap Rasa Astringen pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 75–81.
- Haryono, H., Sirin Fairus, S. F., Yavita Sari, Y. S., & Ika Rakhmawati, I. R. (2010). Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Bekas dari KFC Dago Bandung. *Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Bekas dari KFC Dago Bandung*.
- Hassan, H. F., Hassan, U. F., Usher, O. A., Ibrahim, A. B., & Tabe, N. N. (2018). Exploring the potentials of banana (*musa sapientum*) peels in feed formulation. *International Journal of Advanced Research in Chemical Science*, 5(5), 10-14.
- Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). Review: Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum* L.) dan aktivitas biologisnya [*Organosulphur compound garlic (Allium sativum L.) and it's biological activity*]. *Biofarmasi*, 1(2), 65-76.
- Hikal, M., Nugraha, W. S., & Sulastri, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Sumber Serat pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45–53.
- Hikal, W. M., Said-Al Ahl, H. A., Bratovcic, A., Tkachenko, K. G., Sharifi-Rad, J., Kačániová, M., ... & Atanassova, M. (2022). Banana peels: A waste treasure for human being. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2022(1), 7616452.
- Kassis, N. M., Beamer, S. K., Matak, K. E., Tou, J. C., & Jaczynski, J. (2010). *Nutritional composition of novel nutraceutical egg products developed with omega-3-rich oils. LWT-Food Science and Technology*, 43(8), 1204-1212.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) 'Tabel Komposisi Pangan Indonesia', Jakarta, Kementerian Kesehatan RI
- Komansilan, S. (2015). Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*, 35(1), 106-116.
- Kurnia, D. A. 2018. Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Usaha Kelayakan Melalui Pemanfaatan Nugget Gondangan (Keloing Sawah) Aneka Rasa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1):29-39
- Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 590.

- Maryusman, T., Fatmawati, I., Firdausa, N. I., & Imtihanah, S. (2018). Pengaruh Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik terhadap Penurunan Berat Badan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), 56-62.
- Mawati, A., Sondakh, E. H. B., Kalele, J. A. D., & Hadju, R. (2017). Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *Zootec*, 37(2), 464-473.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Neneng, S. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Alelifelra L*) Pada Nugget Ikan Tongkol (*ELuthynnus Affinis*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Padang.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Pagliarini, E., Laureati, M., Spinelli, S., & Monteleone, E. (2022). Sensory perception and food neophobia drive liking of functional plant-based food in different age groups. *Food Quality and Preference*, 98, 104539.
- Priyono, H., Lestari, S., & Yusnaini, Y. (2022). Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L*). *Cannarium*, 20(1).
- Rangkuti, Nurhamidah. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang
- Republik Indonesia. (2014). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta: Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Nugget Ayam. Jakarta. SNI 6683:2014.
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W., & Sedyawati, S. M. R. (2010). Pemurnian garam dapur melalui metode kristalisasi air tua dengan bahan pengikat pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ - NaHCO_3 dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ - Na_2CO_3 . *Sainteknologi: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1).
- Sunita, R. & Wahyuni, D. (2020). Keamanan Pangan dalam Produk Olahan Berbasis Hewani dan Nabati. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(2), 123–130.

- Susanty, A., Adji, D., & Tafsin, M. R. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara *Analysis of The Quality of Broiler Chicken From Modern and Traditional Market in Medan, North Sumatera. Jurnal Sain Veteriner*, 39(3).
- Syahrudin, A. (2015). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Agroindustri*, 3(1), 24–30.
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106-114.
- Wardhani, L. A., dkk. (2021). Fortifikasi Serat Kulit Pisang pada Nugget Tempe. *Jurnal Gizi & Teknologi Pangan*, 9(1), 45–53. Wardhani, L. A., dkk. (2021). Fortifikasi Serat Kulit Pisang pada Nugget Tempe. *Jurnal Gizi & Teknologi Pangan*, 9(1), 45–53.
- Wijayanti D. A., A. H. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculturel Joiurnal*. 2(1): 295-300.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal ilmu ternak*, 16(2), 95-99.
- Yosephine, A. 2012. Pemanfaatan Ampas Tebu dan Kulit Pisang dalam Pembuatan Kertas Serat Campuran. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* 11 (2) : 94-100.
- Yuliana, Y., & Asngad, A. (2016). *Uji Organoleptik Dan Kadar Kalsium Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Dan Daun Kelor Sebagai Sumber Gizi Alternatif* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).