

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk substitusi tepung roti pada *nugget*, maka kesimpulan berikut dapat ditarik untuk menjawab rumusan masalah :

1. Penggunaan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung pada *nugget* ayam dapat menghasilkan rasa, tekstur, dan warna yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung yang di uji coba dapat digunakan sebagai substitusi tepung roti pada *nugget* ayam.
3. Berdasarkan dari hasil uji organoleptik, maka didapatkan warna yang paling diminati adalah warna dari *nugget* dengan tepung kacang hijau, yaitu dengan nilai *mean* 1.133. Sedangkan untuk bagian tekstur, yang paling diminati oleh panelis adalah *nugget* dengan tepung jagung, dengan nilai *mean* .500. Lalu, berdasarkan dari rasa, *nugget* yang paling diminati adalah *nugget* dengan tepung kacang hijau dengan nilai *mean* 1.367, lalu *nugget* dengan tepung jagung dan *nugget* dengan tepung *chickpea* dengan nilai *mean* .733, dan yang terakhir adalah *nugget* dengan tepung *instant oatmeal* dengan nilai *mean* .400. Akan tetapi jika dilihat dari hasil *Sig (2- tailed)*, dari segi warna *nugget* dengan tepung *chickpea* lah yang tidak signifikan dengan *nugget* kontrol, untuk sisi tekstur, *nugget* dengan tepung jagung dan tepung *chickpea* tidak memiliki perbedaan signifikan dengan *nugget* kontrol. Namun secara rasa, *nugget* dengan tepung *instant oatmeal* yang tidak berbeda signifikan dengan *nugget* kontrol. Menurut uji organoleptik, *nugget* dengan tepung *instant oatmeal* lah yang paling menyerupai produk kontrol.
4. Menurut hasil uji hedonik dan uji fisik, *nugget* dengan tepung jagung lah yang paling banyak disukai oleh para panelis dari segi warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan tekstur. Hasil dari uji hedonik dan uji fisik pada *nugget* ayam mengatakan bahwa nilai *mean* yang paling tinggi berada pada *nugget* C dengan nilai *mean* 4,43, lalu diikuti oleh *nugget* A dengan

nilai *mean* 4,00, setelah itu *nugget* D dengan nilai *mean* 3,97, dan yang terakhir *nugget* B, dengan nilai *mean* 2,60.

5. Penilaian hasil *nugget* dari para panelis terhadap masing – masing *nugget*. Menurut para panelis mengenai *nugget* dengan tepung *instant oatmeal*, adalah *nugget* menjadi tidak terlalu berminyak dan memiliki rasa yang lezat, akan tetapi tekstur yang dihasilkan oleh *nugget* lebih kering, sehingga *nugget* yang dimakan lebih terasa kasar. Jika dibandingkan dengan *nugget* dengan tepung kacang hijau, mayoritas panelis tidak menyukai warna dari *nugget* ini dikarenakan *nugget* kacang hijau memiliki warna yang kurang menarik. Untuk *nugget* dengan tepung jagung, *nugget* ini memiliki kelebihan karena warnanya yang menarik dan rasanya yang lezat. *Nugget* dengan tepung *chickpea* memiliki kelebihan yaitu, teksturnya yang tidak terlalu kering, akan tetapi *nugget* ini memiliki bentuk yang kurang menarik.

## 5.2. Saran

Tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung dapat digunakan sebagai substitusi tepung roti pada pembuatan *nugget* ayam. Secara keseluruhan, jika dilihat dari hasil uji hedonik dan uji fisik, tepung jagung lah yang paling disukai oleh panelis, diikuti oleh tepung *instant oatmeal*, tepung *chickpea*, dan yang terakhir tepung kacang hijau. sehingga produk uji cobaini, dapat disajikan pada kafe sebagai cemilan atau dijual dalam bentuk *pack frozen food* di supermarket atau toko *online*.

Akan tetapi, jika dilihat dari hasil uji organoleptik. Ternyata, dari segi rasa, *nugget* dengan tepung *instant oatmeal* lah yang tidak signifikan dibandingkan dengan *nugget* kontrol, akan tetapi tidak pada bagian warna dan tekstur. Tepung *instant oatmeal* dapat dijadikan sebagai substitusi tepung roti pada pembuatan *nugget*, tetapi mungkin harus dioptimalkan di pematangannya *instant oatmeal* atau mencoba *oatmeal* dengan jenis yang berbeda, agar mendapatkan warna dan tekstur yang tidak signifikan jika dibandingkan dengan *nugget* kontrol.

Penelitian ini dilakukan di tengah pandemi Covid-19 dengan segala keterbatasan, sehingga membuat para panelis tidak terlalu merasa leluasa ketika mencicipi produk uji organoleptik. Keterbatasan dalam penelitian ini juga

berdampak terutama dalam segi fasilitas karena tidak adanya ruang khusus untuk pelaksanaan uji organoleptik, yang akhirnya membuat para panelis melakukan uji coba di ruang kerja masing – masing bersamaan dengan panelis lainnya tanpa penyekatan antar panelis dan cahaya yang berbeda – beda setiap ruangnya.

Sementara itu, untuk uji hedonik dan uji fisik, faktor lingkungan sulit untuk dikendalikan karena bergantung kepada desain dan perlengkapan rumah masing – masing panelis. Sebagai contoh, faktor pencahayaan yang dihasilkan oleh warna lampu menjadi hal yang sulit untuk di kontrol, dan dapat mempengaruhi hasil dari warna uji pada produk. Lalu, komunikasi panelis antar atau dengan anggota keluarga lain juga sulit untuk dicegah tanpa adanya supervisi.

Maka dari itu, sebaiknya Universitas Podomoro dapat membuat ruang khusus untuk melakukan uji organoleptik agar hasil yang didapatkan lebih baik dan sesuai dengan aslinya. Dikarenakan, untuk melaksanakan uji ini lebih baik bila semua panelis melakukan pengujian di ruangan yang sama, dimana pada ruangan tersebut terdapat sekat antar panelis dan kedap suara agar dapat menghindari komunikasi antar panelis. Ruang juga memiliki pencahayaan yang baik dan netral agar tidak mempengaruhi evaluasi panelis terhadap warna dari produk uji coba.