

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada *mean* 4.22% dengan hasil nilai signifikan.
2. Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji prganoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada *mean* 3.61% dengan hasil nilai signifikan.
3. Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada *mean* 3.78% dengan hasil nilai signifikan.
4. Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada *mean* 3.92% dengan hasil nilai signifikan.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian Eksperimen Inovasi *Nugget* Berbahan Dasar dari daun binahong, maka disarankan:

1. Penelitian lebih lanjut dapat dinyatakan untuk memberikan inovasi tentang pembuatan *nugget* dengan metode lain, dimana untuk mencoba makanan yang belum pernah diproduksi.
2. Dapat dijual belikan sebagai makanan *frozen food* atas hasil penelitian mahasiswa prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.