

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Produk terbaik pembuatan nugget adalah kode sampel F3 dengan penambahan ikan lele 50 persen, tepung mocaf 30 persen, dan wortel 20 persen.
2. Hasil uji hedonik nugget kode sampel F3 panelis sangat suka pada aroma dengan rerata 3,93, rerata 4,17 panelis sangat suka terhadap tekstur, rerata 4,23 panelis sangat suka terhadap rasa nugget, dan rerata 4,40 panelis sangat suka terhadap warna nugget. Hasil uji mutu hedonik 43,3 persen panelis mengatakan nugget sangat beraroma ikan lele, tepung mocaf, dan wortel, 60 persen panelis sangat suka tekstur nugget, 63,3 persen panelis sangat suka rasa nugget, dan 60 persen panelis sangat suka warna dari nugget.
3. Formula terbaik nugget kode sampel F3 dengan penambahan ikan lele 50 persen, tepung mocaf 30 persen, dan wortel 20 persen dengan nilai rerata aroma 3,93, rerata tekstur 4,17, rerata rasa 4,23, dan rerata warna 4,30. Hasil uji mutu hedonik F3 diperoleh sangat beraroma ikan lele, tepung mocaf, dan wortel rerata 4,20, tekstur lembut dan padat rerata 4,07, rasa sangat enak rerata 4,40, dan warna kuning keemasan yang disukai rerata 4,37.
4. Kandungan gizi pada nugget formula terbaik kode sampel F3 adalah kadar air 40,79 persen, kadar abu 2,07 persen, kadar protein sebesar 8,9 persen,

kadar lemak sebesar 27,73 persen, kadar karbohidrat sebesar 17,13 persen, dan kadar serat kasar adalah 4,3 persen.

## 5.2. Implikasi

Implikasi pada penelitian ini menyatakan bahwa adanya penambahan ikan lele, tepung mocaf, dan wortel dapat meningkatkan kandungan gizi nugget. Formula terbaik serta disukai panelis adalah formula F3 ikan lele 50%, tepung mocaf 30%, dan wortel 20%. Karakteristik formula terbaik adalah sangat beraroma lele, tekstur kenyal, sangat berasa ikan lele, dan berwarna kuning. Berdasarkan hal tersebut pemanfaatan ikan lele, tepung mocaf, dan wortel dalam pengolahan makanan meningkatkan kandungan gizi protein dan serat, sehingga nugget ini bisa dimanfaatkan sebagai lauk maupun cemilan sehat di Masyarakat.

## 5.3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan maka saran yang dapat diambil adalah untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat menambahkan variasi pada bahan baku kaya akan sumber kandungan gizi lainnya yang dapat menambah cita rasa pada nugget.