

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan formulasi nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor, Menganalisis daya terima remaja terhadap nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe, dan tepung daun kelor, Menganalisis kandungan protein, dan Fe pada formulasi terpilih dari nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe, dan tepung daun kelor, Pengaruh Formulasi nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor daya teima dapat disimpulkan bahwa:

1. Pembuatan formulasi nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor dibuat dengan tiga perlakuan dua kali pengulangan formulasi yaitu F1 (73% : 6% : 3%), F2 (73% : 7% : 2%) dan F3 (73% :8% :1%)
2. Daya terima nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor F1 (73% : 6% : 3%), F2 (73% : 7% : 2%) dan F3 (73% :8% : 1%) dari keseluruhan berdasarkan parameter warna, aroma, rasa dan tekstur didapatkan bahwa formulasi yang terpilih dari adalah F3 (73% : 8% : 1%)
3. Diketahui hasil pengaruh formulasi nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor terhadap daya terima dengan menggunakan uji *kruskal wallis* berdasarkan parameter warna, aroma, rasa dan tekstur yang banyak disukai dan sangat suka adalah formulasi F3. Dari data uji mann-whitey didapatkan bahwa adalah F1 versus F2 ($p= 0,002$) dan F2 versus F3 ($p= 0,046$). Pada parameter rasa yang menunjukkan perbedaan nyata adalah F1 versus F2 ($p= 0,011$) dan F1 versus F3 ($p= 0,000$) pada tekstur F1 versus F3 ($p= 0,005$) dan F2 versus F3 ($p= 0,048$).
4. Kandungan yang terdapat dalam formulasi terpilih yaitu F3 (kadar protein 21,888% dan zat besi 4,109%)

B. Saran

Adapun saran kepada beberapa pihak yang berkaitan dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti Selajutnya

Perlu dilakukan analisis lebih lanjut terhadap bioavailabilitas terhadap formulasi nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor.

2. Bagi masyarakat

Adanya produk nugget berbahan dasar ikan kembung, tempe dan tepung daun kelor diharapkan masyarakat dapat mengembangkan dan memanfaatkan pangan lokal lainnya.

3. Bagi Institusi Penelitian

Bagi kampus diharapkan dapat memberikan fasilitas alat- alat uji organoleptik lebih lengkap seperti tempat frozen food untuk produk.