

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

- a. Imbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah imbangan nugget ikan kembung dan wortel dengan perbandingan 75% : 25%, 50% : 50%, dan 65% : 35%.
- b. Pada aspek warna dan aroma formulasi nugget ikan kembung dan wortel yang paling disukai adalah imbangan F2 (50% : 50%). Pada aspek rasa dan tekstur nugget ikan kembung dan wortel didapatkan imbangan yang paling disukai yaitu imbangan F3 (65% : 35%). Berdasarkan hasil overall, imbangan yang paling disukai oleh panelis adalah imbangan F2 (50% : 50%).
- c. Berdasarkan perhitungan nilai gizi per sajian (100 gr) nugget imbangan F2 (50% : 50%) mengandung energi sebesar 378 kkal (153%), protein 13,08 gram (218%), lemak 12,22 gram (148%), karbohidrat 54,83 gram (146%) dan serat 2,23 gram (65%).
- d. Biaya atau foodcost nugget ikan kembung dan wortel yang paling disukai adalah imbangan F2 (50% : 50%) memiliki harga persajian adalah Rp. 5.950.

#### **6.2 Saran**

- a. Nugget ikan kembung dan wortel ini dapat dijadikan makanan selingan bagi anak-anak usia sekolah karena tinggi protein dan mengandung serat. Untuk menambah kandungan serat, wortel dapat diganti dengan sayuran hijau yang mengandung serat lebih tinggi.
- b. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan imbangan 50% : 50% karena dari segi warna, aroma,

rasa, tekstur, dan overall serta nilai gizi protein yang lebih baik dan paling banyak disukai, namun perlu dikembangkan Kembali untuk memperbaiki penampilannya.

- c. Produk nugget ini selain menggunakan ikan kembung juga bisa menggunakan ikan yang tersedia disekitar kita karena ikan kembung di beberapa daerah sulit didapatkan maka ikan-ikan yang tersedia dikalangan masyarakat juga dapat digunakan untuk pembuatan produk nugget ikan kembung dan wortel ini.