

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, formulasi yang digunakan dalam pembuatan nugget kacang merah ikan teri yaituimbangan 30:70,imbangan 50:50 danimbangan 70:30.
2. Hasil pengujian statistik pada pengujian organoleptik didapatkan hasil tidak terdapat perbedaan bermakna pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Pada hasil uji organoleptik metode uji hedonik didapatkan hasil bahwa nugget kacang merah ikan teri denganimbangan 50:50 merupakan produk unggulan karena disukai panelis baik dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.
4. Hasil pengujian statistik pada pengujian kadar zat besi didapatkan hasil bermakna yang menunjukkan bahwaimbangan pada formulasi nugget mempegaruhi kadar zat besi pada nugget.
5. Berdasarkan hasil pengujian kadar zat besi nugget kacang merah ikan teri, nugget denganimbangan 50:50 mempunyai kadar zat besi sebesar 5,39 mg/100 gram produk.
6. Takaran saji nugget kacang merah ikan teri ditentukan berdasarkan 2 kategori, kategori pertama yaitu berdasarkan kandungan zat besi dengan takaran saji sebanyak 170 gram atau setara dengan 17 potong nugget, kategori kedua yaitu berdasarkan kandungan energi dengan takaran saji sebanyak 80 gram atau setara dengan 8 potong nugget.

7.2 Saran

1. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memodifikasi warna pada nugget agar tidak terlalu gelap, yaitu dengan mengganti kacang merah segar menjadi kacang merah endul.
2. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian nugget kacang merah ikan teri terhadap ibu hamil untuk mencegah anemia.
3. Peneliti mengharapkan adanya penelitian nilai energi, protein, lemak, dan karbohidrat di laboratorium dengan uji proksimat.
4. Produk nugget kacang merah dan ikan teri dapat dijadikan sebagai peluang usaha mengingat bahwa produk ini dapat diterima dengan baik saat uji kesukaan produk, namun harus dilakukan modifikasi warna, uji efektivitas dan uji penyimpanan nugget terlebih dahulu.