

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa statistik *nugget* ikan belanak dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi ikan belanak : tepung labu kuning dan penambahan putih telur terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, rendemen dan tekstur. Namun tidak berinteraksi nyata pada kadar lemak dengan penambahan putih telur.
2. Berdasarkan hasil analisa keputusan, *nugget* perlakuan terbaik yang dapat diterima konsumen adalah perlakuan proporsi ikan belanak : tepung labu kuning (90:10) dan penambahan putih telur 15% menghasilkan *nugget* dengan karakteristik sebagai berikut: kadar air 51,76%, kadar abu 2,60%, kadar protein 9,58%, kadar lemak 6,39%, rendemen 165,11%, tekstur 3,39 mm/gr/dt dan nilai organoleptik berdasarkan parameter rasa 4,42 (suka), aroma 4,10 (suka) serta tekstur 3,65 (biasa).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama penyimpanan dari produk *nugget*.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai produk berbahan baku ikan belanak sebagai produk diversifikasi pangan lainnya.