

BAB V

SARAN DAN KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa statistik diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p < 0,05$) antara perlakuan proporsi ikan bawal dan kacang hijau serta penambahan karagenan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan *chewiness nugget*. Kombinasi perlakuan berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan aroma, rasa, tekstur dan kenampakan keseluruhan. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan warna.
2. Berdasarkan hasil analisa keputusan, perlakuan terbaik adalah proporsi ikan bawal : kacang hijau (70:30) serta penambahan karagenan 1% dengan kadar air 60,283%, kadar abu 1,196%, kadar protein 22,765%, kadar lemak 6,573%, *chewiness* 602,727 gF, dengan rata-rata kesukaan warna 3,44 (sedikit suka), aroma 3,84 (sedikit suka), rasa 3,60 (sedikit suka), tekstur 2,92 (tidak suka), dan kenampakan keseluruhan 3,68 (sedikit suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan, profil gizi lebih detail, serta uji penerimaan konsumen dalam skala luas dari produk *nugget* ikan bawal dan kacang hijau.
2. Perlu dilakukan eksplorasi variasi konsentrasi karagenan maupun penambahan bahan lainnya yang dapat meningkatkan kualitas gizi dan sifat sensori *nugget*.