

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Warna *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor pada uji hedonik yang lebih disukai panelis adalah P0 dengan nilai rata-rata 3.64 dalam kategori suka dengan warna putih kecoklatan.
2. Tekstur *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor pada uji hedonik yang lebih disukai panelis adalah P1 dengan nilai rata-rata 3.80 dalam kategori suka.
3. Rasa *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor pada uji hedonik yang lebih disukai panelis adalah P1 dengan nilai rata – rata 3.76 dalam kategori suka.
4. Aroma *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor pada uji hedonik yang lebih disukai panelis adalah P1 dengan nilai rata-rata 3.72 dalam kategori suka dan aroma khas ikan dan daun kelor.
5. Tingkat kesukaan *nugget* terbaik dengan penambahan tepung daun kelor adalah P1 (10 g tepung daun kelor).
6. Nilai Fe dalam 1 potong *nugget* sebesar 1.31 mg, dimana yang di butuhkan Fe dalam sehari yaitu 9 mg dengan rentang usia 19 – 29 tahun (AKG, 2019). Maka 100g *nugget* dapat memenuhi kebutuhan Fe dalam sehari sebesar 14.6%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dikemukakan saran, sebagai berikut :

1. Produk *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor dapat diwujudkan sebagai alternatif pemberian makanan tambahan (PMT) sebagai salah satu upaya pemenuhan kebutuhan gizi zat besi (Fe)

2. Adanya produk nugget ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor diharapkan dapat memberikan inovasi baru pengolahan ikan kembung dan daun kelor serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan kembung dan daun kelor
3. Untuk penelitian selanjutnya perlu diketahui lebih lanjut tentang perubahan karakteristik produk selama penyimpanan sekaligus umur simpannya.