

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis kandungan gizi *nugget* bandeng dengan tambahan tepung *mocaf* dapat disimpulkan :

1. Kandungan protein *nugget* bandeng paling tinggi yaitu pada formula 1 (80% : 20%) sebanyak 15,02%, formula 2 (70% : 30%) sebanyak 14,58% , dan formula 3 (60% : 40%) sebanyak 13,25%. Kandungan protein pada *nugget* sudah mencukupi syarat mutu *nugget* ikan SNI No 7758:2013 yaitu minimal *nugget* mengandung protein sebesar 5%.
2. Kandungan lemak *nugget* bandeng paling tinggi yaitu formula 1 (80% : 20%) sebanyak 12,89%, formula 2 (70% : 30%) sebanyak 11,53% , formula 3 (60% : 40%) sebanyak 10,76%. Kandungan lemak pada *nugget* sudah mencukupi syarat mutu *nugget* ikan SNI No 7758:2013 yaitu maksimal *nugget* mengandung lemak sebesar 15%.
3. Kandungan karbohidrat *nugget* bandeng paling tinggi yaitu formula 3 (60% : 40%) sebanyak 33,95%, formula 2 (70% : 30%) sebanyak 31,44% , formula 1 (80% : 20%) sebanyak 23,63%. Hanya formula 1 sebanyak 23,63% yang sudah memenuhi kriteria SNI No 6683:2002 yaitu maksimal *nugget* mengandung karbohidrat sebesar 25%.
4. Kandungan kalsium *nugget* bandeng paling tinggi yaitu formula 3 (60% : 40%) sebanyak 0,0526%, formula 2 (70% : 30%) sebanyak 0,0514%, formula 1 (80% : 20%) sebanyak 0,0413%. Pada produk

*nugget* ikan bandeng dengan tepung *mocaf* masih tidak memenuhi untuk mencapai kadar kalsium jika dibandingkan dengan SNI No 6683:2002 karena kurang dari 0,3%.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Pada penelitian selanjutnya *nugget* bandeng dengan tambahan tepung *mocaf* ini perlu dilakukan uji kesukaan atau uji daya terima agar dapat mengetahui formula mana yang paling disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.

### **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan tambahan informasi produk kudapan dengan kandungan protein yang tinggi sehingga dapat dilakukan penelitian selanjutnya.

### **3. Bagi Masyarakat**

*Nugget* bandeng dengan tambahan tepung *mocaf* dapat dijadikan sebagai alternatif produk kudapan dengan protein yang praktis bagi masyarakat.