

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada produk *nugget* tempe gembus dan ikan lele dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan *nugget* tempe gembus dan ikan lele tertinggi ada pada formula ke 2 dengan perbandingan 50 % : 50 % yakni menunjukkan hasil sebesar 75,85 % yang menunjukkan kategori “cukup” disukai diantara 2 formulasi lainnya
2. Kandungan protein pada produk *nugget* tempe gembus dan ikan lele sebesar 9,06 gram per 100 gram setara dengan 4,5 per sajian
3. Kandungan serat pada produk *nugget* tempe gembus dan ikan lele sebesar 5,82 gram per 100 g setara dengan 4,5 per sajian.

B. Saran

1. Peneliti selanjutnya dapat melakukan percampuran bahan seperti sayur
2. Mengganti tepung terigu dengan tepung lainnya yang dapat membuat tekstur *nugget* menjadi kenyal
3. Membandingkan tingkat kesukaan dan kandungan gizinya.