

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Uji tingkat kesukaan nugget ikan pada 3 formulasi yang dilakukan oleh 30 panelis didapatkan hasil yang paling tinggi adalah Formula 3 (95% ikan gabus : 5% daun kelor) sebesar 75.8 % dengan kategori cukup diterima oleh konsumen.
2. Kandungan protein nugget ikan dalam 100 gram sebesar 5,52%. Dalam sajian nugget ikan sebesar 50 gram dapat menyumbang protein sebesar 4,2 % untuk laki-laki usia 19-29 tahun dan 4,6 % untuk perempuan usia 19-29 tahun.
3. Kandungan kalsium nugget ikan gabus dengan penambahan daun kelor dalam 100g sebesar 124,4 mg/g. Dalam sajian nugget ikan sebesar 50 g dapat menyumbang kalsium 6,22% untuk dewasa usia 19-29 tahun.
4. Kandungan fosfor nugget ikan gabus dengan penambahan daun kelor dalam 100g sebesar 242,7 mg/g. Dalam sajian nugget ikan sebesar 50 g dapat menyumbang fosfor 17,3% untuk dewasa usia 19-29 tahun.

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat memperhatikan hal-hal yang berhubungan dengan kandungan gizi seperti menjaga suhu sesuai saat pengolahan pengukusan dan penggorengan (*deep frying*) agar kandungan gizi tetap terjaga (tidak terjadi denaturasi) dan dapat mengaplikasikan ikan gabus dan daun kelor sebagai pangan olahan skala rumah tangga maupun industri agar dapat mendukung diversifikasi produk pangan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi mahasiswa terkait produk dengan kandungan gizi untuk memudahkan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat mendapatkan pengetahuan baru di bidang gizi dan pangan dalam pemanfaatan ikan gabus dan daun kelor mempunyai potensi untuk industri pangan.