

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian tingkat kesukaan dan analisis kandungan gizi nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah pada tiga formulasi adalah sebagai berikut:

1. Uji tingkat kesukaan nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah pada 3 formulasi yang dilakukan oleh 25 panelis didapatkan hasil yang paling tinggi adalah F1 (50% ikan gabus : 50% kacang merah), yang memperoleh rata-rata persentase tingkat kesukaan tertinggi sebesar 74,5% dibandingkan F2 (64,8%) dan F3 (61,8%).
2. Kandungan energi nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah dari hasil perhitungan protein, lemak dan karbohidrat yaitu 200,77 kkal
3. Kandungan gizi nugget formulasi F1 per 100 gram adalah energi 200,77 kkal, protein 18,83 gram, lemak 5,13 gram, dan karbohidrat 19,82 gram, yang telah memenuhi dan melampaui standar SNI untuk produk nugget ikan, khususnya dalam hal kadar protein.
4. Kombinasi ikan gabus sebagai sumber protein hewani dan kacang merah sebagai sumber protein nabati terbukti dapat meningkatkan daya terima produk sekaligus memberikan nilai gizi tinggi, sehingga dapat direkomendasikan sebagai alternatif produk olahan pangan bergizi dan potensial untuk dikembangkan lebih lanjut dalam penganeekaragaman pangan lokal.

Secara keseluruhan, nugget ikan gabus tinggi protein dengan penambahan kacang merah memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat memenuhi sebagian kebutuhan gizi harian khususnya protein. Produk ini juga disukai panelis sehingga berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu inovasi produk pangan tinggi protein yang menyehatkan.

## **B. Saran**

Rekomendasi berikut ini untuk penelitian dan pengembangan tambahan dapat dibuat berdasarkan temuan penelitian yang dilakukan:

1. Disarankan menggunakan peralatan khusus seperti pinset untuk membersihkan duri ikan gabus secara maksimal. Hal ini penting dilakukan agar produk nugget yang dihasilkan benar-benar aman untuk dikonsumsi, terutama oleh anak-anak, serta memberikan kenyamanan saat dikonsumsi tanpa rasa khawatir akan adanya duri di dalam produk.
2. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan melakukan analisis lebih lanjut seperti uji daya simpan atau uji mikrobiologi untuk mengetahui masa simpan nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah ini sehingga produk aman dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu.
3. Disarankan juga untuk melakukan uji gizi lebih lengkap seperti kandungan vitamin, mineral, dan serat agar dapat diketahui manfaat lebih luas dari produk nugget ini sebagai pangan fungsional yang menyehatkan.

Dengan rekomendasi ini, diharapkan penelitian lebih lanjut dapat menghasilkan produk nugget ikan gabus berprotein tinggi yang lebih baik dalam hal nutrisi, rasa, keamanan, dan masa simpan dengan penambahan kacang merah. Hal ini memungkinkan produk ini berpotensi dipasarkan secara luas sebagai produk pangan lokal yang unggul.