

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nugget dengan modifikasi ikan lele dan tempe merupakan produk yang dapat diterima oleh panelis dilihat dari parameter rasa, aroma, warna, tekstur, mutu aroma, dan mutu tekstur.
2. Nugget dengan modifikasi lele 60% tempe 40% yang paling banyak disukai oleh panelis karena dari segi organoleptik, perlakuan ini paling diterima baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, mutu aroma, dan mutu tekstur.
3. Nugget dengan modifikasi lele 50% tempe 50% yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi kandungan gizi terbaik yang artinya Nugget dengan perlakuan 5 yang menunjukkan hasil terbaik diantara perlakuan lainnya.

B. Saran

1. Untuk memperoleh karakteristik nugget yang baik sebaiknya menggunakan modifikasi lele dan tempe 60%.
2. Diharapkan dengan adanya produk nugget ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan lele tempe sebagai pengganti atau penambahan bahan untuk pembuatan snack anak, dikarenakan lele tempe kaya akan kandungan zat gizi terutama protein.