

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan beberapa point penting sebagai berikut :

1. Hasil uji hedonik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan serta uji mutu hedonik terhadap warna, aroma dan tekstur berdasarkan hasil statistik analisis ragam terdapat perbedaan sangat nyata pada setiap perlakuan yang berbeda – beda. Hal ini ditandai dengan hasil perhitungan statistik analisis ragam yakni  $F_{Hitung} > F_{Tabel}$  pada taraf 1%.
2. Hasil uji kadar protein pada setiap perlakuan berkisar antara 12,52%bb sampai 17,21%bb, dimana kandungan protein tertinggi terdapat pada perlakuan P2 (persentase 10% tepung ubi jalar dan 90% ikan tenggiri).
3. Hasil uji kadar air pada setiap perlakuan berkisar antara 60,89%bb sampai 66,78%bb, dimana kandungan kadar air terendah terdapat pada perlakuan P5 (persentase 25% tepung ubi jalar dan 75% ikan tenggiri) serta kadar air tertinggi terdapat pada P2 (persentase 10% tepung ubi jalar dan 90% ikan tenggiri).
4. Hasil uji kadar serat kasar pada setiap perlakuan berkisar antara 1,267%bb sampai 2,719%bb, dimana kandungan tertinggi kadar serat yaitu pada perlakuan P4 (persentase 20% tepung ubi jalar dan 70% ikan tenggiri).
5. Serta diperoleh produk terbaik dari segi subyektif dan obyektif yakni pada nugget ikan CFGF perlakuan 2 dengan persentase 10% tepung ubi jalar oranye dan 90% ikan tenggiri.

## **B. Saran**

1. Disarankan pada saat pembuatan adonan nugget ikan agar menggunakan alat yang lebih praktis atau menggunakan mesin pencampur bahan agar adonan lebih homogen.
2. Disarankan untuk lebih memperhatikan dalam proses pengolahan nugget ikan terutama pada proses pengukusan agar lebih memperhatikan suhu dan waktu yang tepat.
3. Diharapkan untuk melakukan ulangan pada analisis laboratorium untuk mendapatkan hasil dengan tingkat presisi dan akurasi yang lebih tinggi.