

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilakukan dari setiap perlakuan dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Daya terima nugget ikan kembung dengan substitusi daun bayam hijau menunjukkan hasil yang baik, dimana rata-rata penilaian panelis pada setiap perlakuan P1, P2, dan P3 berada pada kategori suka. Hal ini ditunjukkan dengan hasil uji statistik bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan.
2. Berdasarkan hasil penelitian terhadap nilai gizi nugget ikan kembung, diketahui bahwa perlakuan P3 memiliki kandungan gizi yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya, dengan energi sebesar 27,3 kkal, protein 1,6 gram, lemak 0,61 gram, dan karbohidrat 5,47 gram dan Fe 0,20. Hal ini disebabkan karena pada perlakuan P3.

B. Saran

1. Masyarakat, khususnya ibu hamil, disarankan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ikan kembung dan daun bayam hijau sebagai alternatif makanan bergizi tinggi yang mudah diolah dan ekonomis. Pengolahan dalam bentuk nugget dapat menjadi inovasi yang menarik untuk meningkatkan konsumsi ikan dan sayuran dalam keluarga.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis kandungan gizi yang lebih lengkap di laboratorium termasuk zat besi, kalsium, dan vitamin.