

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil uji daya terima secara keseluruhan menunjukkan bahwa penambahan bayam merah dan wortel pada nugget ikan cakalang dapat diterima dengan baik oleh panelis dengan nilai rata-rata daya terima pada ketiga formulasi berada pada kategori agak suka sampai suka. Hal ini ditunjukkan oleh hasil uji statistik yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa sehingga produk dapat diterima dengan baik oleh para panelis.
2. Perhitungan nilai gizi dalam penelitian ini didasarkan pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020. Dari hasil analisis, perlakuan P3 menunjukkan kandungan gizi tertinggi. Hal ini karena ada perbedaan proporsi bahan pada P3 yang memberikan kontribusi lebih besar pada bayam merah dan wortel yang tinggi nilai gizi untuk pencegahan anemia pada remaja.

B. Saran

1. Diharapkan peneliti selanjutnya agar adonan nugget yang sudah dikukus untuk didinginkan terlebih dahulu sebelum dicampuri adonan tepung terigu dan tepung panir.
2. Diharapkan pada peneliti selanjutnya agar dapat memperhatikan proses pengukusan dan penggorengan agar tekstur nugget tetap padat, tidak terlalu lembek, dan matang merata. Sebaiknya proses pengukusan dilakukan dengan api sedang serta menggunakan penutup yang dilapisi kain agar uap air tidak menetes ke adonan dan memengaruhi kualitas produk dan untuk proses penggorengan menggunakan api sedang dengan minyak yang sudah panas, serta selama proses penggorengan nugget jangan dibolak-balik agar matangnya merata.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan kode sampel yang lebih netral seperti angka atau huruf acak pada saat uji organoleptik, tanpa mencantumkan kode perlakuan seperti P1, P2, atau P3, sehingga penilaian panelis dapat lebih objektif dan tidak dipengaruhi oleh informasi perlakuan produk.