

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut dari penelitian ini.

1. Hasil uji penerimaan nugget tuna terhadap aspek warna menunjukkan hasil perlakuan tertinggi diperoleh diantara empat perlakuan P0, P1, P2, dan P3. Nilainya adalah P0 (peringkat 4, 4), dan yang paling rendah adalah P3 (3,3) yang berarti masuk dalam kategori “suka”.
2. Berdasarkan uji penerimaan aroma nugget tuna, diantara keempat perlakuan P0, P1, P2, dan P3 nilai tertinggi adalah P0 (4,5) dan nilai terendah adalah P3 (3,6) Seperti kategori.
3. Hasil uji penerimaan terhadap tekstur nugget tuna, diantara keempat perlakuan P0, P1, P2, dan P3 nilai tertinggi adalah P0 (4,3) dan nilai terendah adalah P1 (3,7), dan termasuk dalam kategori bersifat kategoris.
4. Hasil uji penerimaan nugget tuna ditinjau dari rasa menunjukkan bahwa diantara keempat perlakuan P0, P1, P2, dan P3 nilai tertinggi adalah P3 (4,4) dan nilai terendah adalah P1 (3,7 It). menunjukkan.Seperti kategori.

- B. Proporsi tepung jagung dan residu tofer berpengaruh terhadap nilai gizi (dihitung berdasarkan Tabel Komposisi Energi, Protein dan Pangan (TKPI 2017)). P3 mempunyai nilai gizi tinggi dengan energi 54,79 kkal, protein 4,82 g, lemak 1,8 g, dan karbohidrat 6,04 g.

#### **C. Saran**

Bagi Peneliti Selanjutnya :

1. Kepada seluruh peneliti selanjutnya Kami berharap penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya. Dalam mengembangkan produk alternatif pengganti tepung jagung atau tepung sisa tahu untuk nugget ikan yang mengandung energi dan protein tinggi, setiap potongan yang diolah harus ditimbang dan cetakan yang digunakan untuk memproduksi nugget tersebut benar.Perhatikan suhu dan waktu penggorengan agar warna, aroma, rasa, dan tekstur nugget tetap terjaga.
2. Bagi Masyarakat  
Diharapkan masyarakat mampu mengembangkan produk nugget dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang sudah ada.

3. Kepada anak penderita PEM.

pasien PEM disarankan makan minimal dua nugget tuna per hari sebagai camilan untuk mencegah PEM.