

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

- a. Formulasi nugget ikan kembung substitusi tepung kacang merah dibuat empat formula, dengan formula dasar bahan dasar daging ikan kembung, tepung terigu, tepung tapioka, telur dan bumbu halus. Tingkatan substitusi tepung kacang merah pada masing-masing formula sebesar F0 (0%), F1 (25%), F2 (30%) dan F3 (35%)
- b. Tingkat substitusi tepung kacang merah berpengaruh nyata ( $p=0.000$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut warna, rasa dan tekstur nugget. Semakin tinggi substitusi tepung kacang merah maka semakin gelap warna nugget dan semakin keras tekstur nugget.
- c. Tingkat substitusi tepung kacang merah berpengaruh nyata ( $p=0.000$ ) terhadap kadar air, abu dan serat nugget. Semakin tinggi substitusi tepung kacang merah maka semakin rendah kadar air dan semakin tinggi kadar abu dan kadar serat nugget.
- d. Nugget ikan kembung substitusi tepung kacang merah per takaran saji (100 gram) memiliki kandungan energi sebesar 339,1 kkal; protein sebesar 14,26 gram; lemak sebesar 18,82 gram; karbohidrat sebesar 31,24 gram dan serat 10,57 gram. Kandungan protein nugget sebesar 14,26 gram dan kandungan serat nugget 10,57 gram per 100 gram produk sehingga nugget memenuhi syarat klaim sumber protein dan serat berdasarkan BPOM yang menyatakan bahwa suatu produk harus mengandung protein sebesar 12 gram per 100 gram produk dan mengandung 3 gram serat per 100 gram produk.

#### **V.2 Saran**

- a. Bagi Ilmu Pengetahuan  
Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan nugget ikan kembung substitusi tepung kacang merah agar dapat memiliki daya

simpan lebih lama. Perlu adanya pengembangan mutu produk agar produk memiliki mutu yang lebih baik.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat dipublikasikan dan dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan nugget ikan dan pemanfaatan tepung kacang merah.

c. Bagi Masyarakat

Dapat dijadikan pertimbangan bagi masyarakat untuk mengkonsumsi nugget ikan kembung substitusi tepung kacang merah sebagai makanan sumber protein dan serat terutama untuk remaja usia 13-15 tahun.

