

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Pengaruh Substitusi Ikan Patin dengan Tepung Ikan Teri Terhadap Kadar Proksimat, Kalsium, dan Sifat Organoleptik Nugget Untuk Pencegahan Stunting Usia 36-59 Bulan” maka kesimpulan yang didapatkan adalah

- a. Perbandingan ikan patin dengan tepung ikan teri berpengaruh secara signifikan terhadap kadar abu dan kadar air ($\alpha < 0,05$), sedangkan protein, karbohidrat, dan lemak tidak memiliki perbedaan yang signifikan ($\alpha > 0,05$).
- b. Perbandingan ikan patin dengan tepung ikan teri berpengaruh secara signifikan terhadap kalsium ($\alpha < 0,05$).
- c. Perbandingan ikan patin dengan tepung ikan teri berpengaruh secara signifikan terhadap sifat organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, dan rasa ($\alpha < 0,05$).
- d. Melalui metode De Garmo, didapatkan formulasi terbaik berdasarkan nilai gizi dan sifat organoleptik yaitu nugget F2.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan uji fisikokimia yaitu berupa uji kekerasan. Uji kekerasan sangat penting untuk menilai tekstur serta ketahanan produk yang merupakan parameter kunci dalam menentukan kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Dengan dilakukannya uji kekerasan peneliti akan dapat memperoleh data yang lebih akurat mengenai seberapa kuat dan padat produk yang dihasilkan dan membantu dalam memahami bagaimana formulasi bahan mempengaruhi sifat fisik produk.