

## **BAB V**

### **PENUTUP**

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

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian dengan judul *Pengaruh Komposisi Tepung Kacang Hijau dan Ikan Gabus terhadap Kadar Proksimat, Kalsium, dan Sifat Organoleptik Nugget untuk Pencegahan Stunting Pada Balita* adalah sebagai berikut.

- a. Nugget tepung kacang hijau dan ikan gabus tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kadar proksimat  $\alpha > 0,005$ , yaitu kadar air ( $\alpha = 0,998$ ), kadar abu ( $\alpha = 0,975$ ), protein (0,691), lemak ( $\alpha = 0,899$ ), dan karbohidrat ( $\alpha = 0,999$ ).
- b. Nugget tepung kacang hijau dan ikan gabus terdapat pengaruh signifikan terhadap kadar kalsium  $\alpha < 0,005$ , yaitu sebesar ( $\alpha = 0,003$ ).
- c. Nugget tepung kacang hijau dan ikan gabus terdapat pengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik warna ( $\alpha = 0,00$ ), tekstur ( $\alpha = 0,00$ ), aroma ( $\alpha = 0,001$ ), dan rasa ( $\alpha = 0,00$ ).
- d. Nugget F1 merupakan formulasi terbaik berdasarkan nilai gizi dan sifat organoleptik, yaitu dengan nilai produktivitas 0,81 dan 0,93.

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

Disarankan pada penelitian selanjutnya melakukan uji daya simpan. Selain itu, diharapkan dapat melakukan uji fisikokimia, yaitu uji kekerasan untuk menilai tekstur dan ketahanan produk. Dengan melakukan uji kekerasan, penelitian akan memperoleh data yang lebih akurat mengenai seberapa kuat dan padat produk yang dibuat.