

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penambahan bubuk daun sungkai pada pembuatan *nugget* ikan cakalang, dapat diambil disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk daun sungkai pada produk *nugget* ikan cakalang memberikan pengaruh berbeda sangat nyata pada taraf ($\alpha=1\%$) terhadap kadar air pada hari ke-0 dan 7, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, kekerasan, organoleptik warna dan rasa. Kemudian memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Sedangkan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap kadar air hari ke-14, daya serap minyak serta organoleptik aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan organoleptik produk yang paling disukai adalah produk pada perlakuan C (penambahan bubuk daun sungkai 1%) dengan nilai terhadap warna 3,50 (suka), aroma 3,70 (suka), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 3,90 (suka). Sedangkan berdasarkan karakteristik fisikokimia yang terbaik menurut peneliti, yaitu perlakuan C (penambahan bubuk daun sungkai 1%) dengan kadar air (49,70%), kadar abu (1,89%), kadar lemak (0,93%), kadar karbohidrat (33,73), aktivitas antioksidan (47,20%), kadar serat kasar (3,94%), daya serap minyak (9,67%), kekerasan (43,98 N/cm²) dan angka lempeng total (1.0×10^4 CFU/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan jenis kemasan *nugget* ikan cakalang untuk dapat memperpanjang umur simpan.
2. Melakukan inovasi lanjutan untuk produk pangan berbahan dasar daun sungkai.