

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung wortel terhadap karakteristik *nugget* ikan kembung berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, total karotenoid, kekerasan, dan organoleptik kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Akan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap susut masak *nugget*. Sedangkan berdasarkan uji mikrobiologi terdapat perbedaan nilai ALT yang diperoleh.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung wortel adalah perlakuan C (penambahan tepung wortel sebesar 9%) berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air (55,56%), kadar abu (1,92%), kadar protein (11,14%), kadar lemak (3,07%), kadar karbohidrat (28,32%), total karotenoid (11,65  $\mu\text{g/g}$ ), susut masak (3,89%), kekerasan (74,07  $\text{N/cm}^2$ ), ALT (2,4 CFU/g), uji kenampakan (8,6), uji bau (8,3), uji rasa (8,4) dan uji tekstur (8,3).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu untuk dapat menentukan umur simpan dari *nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung wortel.