

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan:

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pencampuran daging kerang lokan dan ikan teri pada pembuatan *nugget* memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar kalsium, daya serap minyak, daya ikat air dan tingkat kekerasan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, susut masak, tekstur, aroma, warna, dan rasa secara organoleptik.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, *nugget* dari pencampuran daging kerang lokan dan ikan teri yang terbaik menurut panelis adalah *nugget* dengan perlakuan D (Lokan 40%: Teri 60%) dengan kriteria kadar air 54,08%, kadar abu 1,48%, kadar protein 12,74%, kadar lemak 11,59%, karbohidrat 23,72%, kadar kalsium 388,76 (mg/100g), daya serap minyak 10,47%, susut masak 17,96%, daya ikat air 36,0%, angka lempeng total $1,9 \times 10^4$ Cfu/g, kekerasan 33,67 N/cm² dan tingkat kesukaan panelis (warna 3,70%, aroma 3,80%, rasa 3,97%, dan tekstur 3,90%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya agar melakukan analisa daya simpan pada produk *nugget* yang dihasilkan, serta melakukan analisa (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan karbohidrat) terhadap bahan baku sebelum membuat produk untuk mengetahui lebih jelasnya berapa kandungan gizi yang terdapat pada bahan baku tersebut.