

II. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan bonggol pisang pada nugget ikan tongkol memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air serta kadar abu dan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, daya serap minyak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar dan kekerasan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap susut masak. Sedangkan analisis organoleptik penambahan bonggol pisang pada nugget ikan tongkol memberikan pengaruh nyata terhadap warna tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, rasa dan tekstur.
2. Berdasarkan analisis organoleptik mengacu pada uji fisikokimia, nugget ikan tongkol dengan penambahan bonggol pisang yang terbaik menurut panelis adalah perlakuan D (Penambahan bonggol pisang 35%) dengan kriteria kadar air 46,63%, kadar abu 1,46%, kadar protein 13,04%, kadar lemak 11,90%, daya serap minyak 8,85%, kadar karbohidrat 26,87%, kadar serat kasar 7,13%, kadar total serat pangan 4,18%, susut masak 0,87%, kekerasan 75,02 N/cm² dan tingkat kesukaan panelis (warna 3,95%, aroma 4.10%, rasa 4.00% dan tekstur 3,80%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan pengujian mengenai umur simpan nugget ikan tongkol dengan penambahan bonggol pisang disuhu ruang, suhu dingin dan suhu beku.