

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Tingkat pencampuran daging ikan betutu dengan tepung tapioka memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, daya serap minyak, daya mengikat air (*Water Holding Capacity*) dan susut masak (*Cooking Loss*).
2. Berdasarkan SNI *nugget* ayam 01-6683-2002, *nugget* daging ikan betutu untuk perlakuan A, B, C dan D telah memenuhi standar mutu SNI dengan nilai kadar air (57,61% - 56,40%), kadar abu (0,84% - 0,65%), kadar protein (17,69% - 12,27%), kadar lemak (3,55% - 2,79%), kadar karbohidrat (20,30% - 27,89%), daya serap minyak (9,44% - 6,81%), daya mengikat air (35,67% - 39,45%), susut masak (6,07% - 1,14%), dan angka penyimpanan lempeng total ($6,4 \times 10^3 - 4,2 \times 10^4$ CFU/g).
3. Hasil uji organoleptik didapatkan produk terbaik produk C dengan angka penyimpanan lempeng total ($6,4 \times 10^3 - 4,2 \times 10^4$ CFU/g).

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada berbagai jenis tepung.
2. Perlu ditinjau untuk menemukan cara menghilangkan bau amis pada daging ikan betutu selain menggunakan daun jeruk nipis.