

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Variasi penambahan belut presto pada pembuatan *nugget* memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap sifat fisik yaitu kekerasan dan daya ikat air, sifat kimia yaitu kadar abu, protein, lemak, kalsium, karbohidrat, dan nilai organoleptik, tetapi memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap susut masak, kadar air dan daya serap minyak.
2. *Nugget* belut presto dengan perlakuan C (penambahan belut 80 g) merupakan produk terbaik dengan nilai kekerasan (3,64%), susut masak (3,17%), daya ikat air (25,95%), kadar air (45,56%), kadar abu (3,37%), kadar protein (13,34%), kadar lemak (8,37%), kalsium (42,43%), karbohidrat (28,05%), angka lempeng total ($1,1 \times 10^3$ cfu/g), daya serap minyak 23,54% dan nilai organoleptik warna (4,30%), aroma (4,30%), rasa (4,50%), dan tekstur 4,50%. Secara umum *nugget* yang dihasilkan telah memenuhi syarat SNI (6683-2014).

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi bau amis pada belut dengan berbagai jenis jeruk yang digunakan.
2. Menentukan jenis kemasan untuk memperpanjang umur simpan *nugget* belut.
3. Untuk penelitian selanjutnya supaya menabahkan waktu pemasakan belut dengan presto, karena produk *nugget* pada saat dimakan tulang masih terasa sehingga mengganggu saat dikonsumsi.