

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung tapioka dengan tepung kacang merah pada produk *nugget* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai kekerasan serta daya serap minyak tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap susut masak (*cooking loss*) *nugget*.
2. Produk terbaik dalam penelitian ini adalah produk D (Tepung Tapioka 40% : Tepung Kacang Merah 60%) dengan rata-rata tingkat kesukaan warna yaitu 3,70 (suka), aroma 3,90 (suka), rasa 4,10 (suka), dan tekstur 4,25 (suka), sedangkan kandungan kimianya adalah kadar air 54,80%, kadar abu 3,84%, kadar protein 14,45%, kadar lemak 1,15%, kadar karbohidrat 25,74%, nilai kekerasan $23,55 \text{ N/cm}^2$, susut masak (*cooking loss*) 3,40%, daya serap minyak 10,21% dan angka lempeng total $2,9 \times 10^4 \text{ cfu/gram}$.

5.3 Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *nugget* dan menentukan jenis kemasan *nugget* ikan betutu untuk memperpanjang umur simpan.