

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor dilakukan dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (penambahan tepung daun kelor 10 gr), F2 (penambahan tepung daun kelor 15 gr), dan F3 (penambahan tepung daun kelor 20 gr).
2. Hasil uji daya terima produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor diperoleh bahwa F3 lebih disukai panelis dengan warna hijau tua kecoklatan, aroma agak harum, rasa agak gurih, dan tekstur agak kenyal.
3. Hasil uji kandungan gizi F3 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kadar air sebesar 42,11%, kadar abu sebesar 3,12%, kadar protein sebesar 13,31%, kadar lemak sebesar 8,04%, kadar karbohidrat sebesar 33,62%, dan kadar zat besi sebesar 4,31%.
4. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan tetap meninjau kandungan gizinya adalah F3 dengan formulasi penambahan tepung daun kelor sebanyak 20 gr.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan belum sesuainya kadar abu dengan syarat mutu nugget sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya adanya penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat agar dapat memenuhi syarat mutu kadar abu produk nugget.

2. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor sebagai makanan tambahan untuk ibu hamil sebelum dilakukan intervensi langsung kepada kelompok sasaran.
3. Apabila produk direncanakan untuk dipasarkan, disarankan untuk mencantumkan tata cara penyimpanan produk pada kemasan. Hal ini penting agar kandungan gizi yang sensitif terhadap suhu, cahaya, dan oksigen tetap terjaga selama proses penyimpanan.

