

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan makan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sifat Fisik yang dihasilkan dari Nugget Sagela dengan variasi penambahan dan tanpa penambahan daun kelor yaitu:
 - a. Nugget Sagela dengan penambahan 5%, 10% dan 15% daun kelor memiliki warna kuning kecoklatan. Aroma yang tidak amis. Rasanya sangat gurih. Adapun tekstur secara subyektif, setiap sampel memiliki tekstur yang berbeda yaitu tidak kenyal, agak kenyal, dan kenyal. Tekstur secara obyektif yang didapat berkisar antara 0,31-0,53 N. Tekstur nugget dengan nilai tertinggi terdapat pada nugget sagela dengan penambahan daun kelor 0% dan terendah pada nugget sagela dengan 5% daun kelor
 - b. Nugget Sagela tanpa penambahan daun kelor (0% daun kelor) yakni memiliki warna kuning kecoklatan. Namun aromanya masih amis. Rasanya gurih. Dan teksturnya sangat kenyal.
2. Sifat organoleptik Nugget Sagela dengan penambahan daun kelor menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan ($p>0,05$) pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada nugget sagela dengan penambahan daun kelor.

3. Kadar proksimat pada nugget sagela dengan penambahan daun kelor bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, lemak, karbohidrat, air dan abu dengan nilai Hal ini dibuktikan dengan nilai ($p>0,05$).
4. Kadar zat besi pada nugget sagela dengan penambahan daun kelor bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan dengan nilai ($p>0,05$).

B. Saran

1. Disarankan pada pengolahan ikan dilakukan dengan cara presto agar dapat melunakkan duri dalam ikan tersebut. Sebab Ikan julung-julung memiliki daging yang tidak banyak dan masih terdapat duri-duri yang tipis sehingga mempengaruhi kualitas dari Nugget dan kenyamanan konsumen
2. Disarankan menggunakan daun kelor yang masih segar dan berwarna hijau tua agar menjaga kualitas zat besi yang terdapat dalam nugget tersebut
3. Untuk mendapatkan nilai yang dianjurkan dalam kebutuhan Fe perhari maka remaja putri dianjurkan makan nugget sagela dengan penambahan daun kelor sebanyak 2 potong perhari.