

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh variasi campuran tempe kedelai dan ikan lele terhadap sifat fisik Nugget Pele, semakin banyak presentase ikan lele pada nugget pele maka warna nugget pele semakin gelap, aroma nugget pele semakin khas aroma lele, rasa Nugget Pele semakin gurih, dan tekstur Nugget Pele semakin lembut atau empuk.
2. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan variasi campuran tempe kedelai dan ikan lele terhadap sifat organoleptic nugget pele. Produk nugget pele dengan pencampuran tempe kedelai dan ikan lele yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi warna adalah produk nugget pele dengan perlakuan A (100% : 0%) sedangkan dari segi aroma, rasa, dan tekstur adalah nugget pele dengan perlakuan C (20% campuran ikan lele).
3. Tidak terdapat pengaruh dari variasi pencampuran tempe kedelai dan ikan lele terhadap kadar prtotein pada keempat perlakuan nugget pele karena nilai  $p > 0,05$  yaitu 0,78.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat disampaikan yaitu :

### 1. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi lauk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dan dapat menyebarluaskan resep dengan cara membuat buku pedoman resep sebagai alternatif lauk tinggi protein.

### 2. Bagi pembaca/peneliti lain

- a. Diharapkan peneliti selanjutnya untuk melakukan uji daya simpan nugget pele agar aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu lama
- b. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan variabel penelitian zat gizi lainnya selain kadar protein yaitu serat pangan.
- c. Produk nugget dengan variasi pencampuran ikan lele sebanyak 20% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan karena paling disukai panelis dan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 8,52 gram per porsi/3 potong nugget pele yang dapat menyumbang 13,10% kebutuhan protein per hari.

### 3. Bagi Civitas Akademika di Institusi Pendidikan

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan referensi bagi institusi guna menambah literatur di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai pemanfaatan ikan lele pada pembuatan nugget.