

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Sifat fisik nugget teri dengan variasi pencampuran tepung sukun dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yaitu
 - a) Warna, semakin banyak pencampuran tepung sukun, maka warna produk nugget yang dihasilkan semakin tua.
 - b) Aroma khas ikan teri dan tepung sukun yang langu.
 - c) Rasa hambar dan khas lada
 - d) Tekstur kasar dan padat
2. Sifat organoleptik nugget teri dengan variasi pencampuran tepung sukun
Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung sukun terhadap sifat organoleptik pada nugget teri dari segi rasa dan tekstur. Nugget dengan pencampuran tepung sukun yang paling disukai oleh panelis adalah produk nugget dengan perlakuan 60%:40%
3. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung sukun pada produk nugget ditinjau dari kadar kalsium. Semakin tinggi campuran tepung sukun pada nugget teri maka kadar kalsium yang ada juga semakin tinggi. Kadar kalsium tertinggi nugget Sukter terdapat pada perlakuan campuran tepung terigu dan tepung sukun dengan perbandingan 40%:60% yaitu 0,5867%

B. Saran

1. Produk nugget yang dapat dikembangkan berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik adalah produk nugget dengan perlakuan B, yaitu variasi pencampuran tepung terigu 60% dengan tepung sukun 40%. Sedangkan dari kandungan kalsium yaitu nugget dengan perlakuan D (40%:60%)
2. Untuk memperbaiki kualitas tekstur pada perlakuan D(40%:60%), produk nugget dapat ditambahkan air es yang dihasilkan lebih kompak dan kalis
3. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengolah nugget dengan mengukus menggunakan panci presto untuk memperbaiki tekstur dari produk yang dihasilkan.
4. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengolah nugget dengan menggunakan jensi ikan teri yang lain, misal ikan teri kering tawar, ikan teri asin untuk mengetahui kandungan kalsium yang dihasilkan.