

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Terdapat pengaruh variasi campuran ikan kembung, bayam hijau, dan daun kelor berpengaruh terhadap sifat fisik NutriPro Nugget. Semakin tinggi proporsi penambahan bayam hijau dan daun kelor, warna nugget semakin didominasi bintik hijau, aroma amis ikan semakin berkurang hingga tidak amis, rasa berubah dari sangat gurih menjadi gurih, dan tekstur berubah dari sangat kenyal menjadi kenyal.
2. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari variasi campuran ikan kembung, bayam hijau, dan daun kelor terhadap sifat organoleptik NutriPro Nugget terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Terdapat pengaruh signifikan variasi campuran ikan kembung, bayam hijau, dan daun kelor terhadap kadar protein NutriPro Nugget. Kadar protein tertinggi perlakuan A yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan C, sedangkan perlakuan B kadar protein relatif rendah namun seluruh perlakuan memenuhi standar mutu protein nugget ikan sesuai SNI 7758:2013.
4. Tidak terdapat pengaruh signifikan dari variasi campuran ikan kembung, bayam hijau, dan daun kelor terhadap kadar zat besi NutriPro Nugget. Meskipun demikian, terdapat kecenderungan peningkatan kadar zat besi pada perlakuan D.

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dapat disarankan :

1. Bagi mahasiswa, dalam pembuatan NutriPro Nugget disarankan menggunakan formulasi perlakuan B dengan komposisi 80% ikan kembung, 10% bayam hijau, dan 10% daun kelor. Formulasi ini menghasilkan kadar protein sebesar 5,37% yang telah memenuhi persyaratan SNI 7758:2013 untuk nugget ikan, mengandung zat besi sebesar 3,74 mg/100 g, serta memiliki tingkat penerimaan organoleptik yang baik sehingga dapat menjadi alternatif formulasi yang seimbang dari aspek mutu gizi dan daya terima.
2. Bagi masyarakat dan institusi pendidikan tinggi vokasi seperti Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, penelitian ini diharapkan dijadikan referensi dalam pengembangan produk pangan fungsional karena kombinasi ikan kembung sebagai sumber protein hewani serta bayam hijau dan daun kelor sebagai sumber nabati terbukti meningkatkan nilai gizi dan ekonomis bahan pangan lokal, dengan cara mengintegrasikan temuan ini ke dalam materi PKL (Praktik Kerja Lapangan) maupun publikasi ilmiah.
3. Bagi peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan variasi proporsi bayam hijau dan daun kelor yang lebih beragam karena diperlukan eksplorasi lebih lanjut untuk menghasilkan kadar zat besi tertinggi tanpa menurunkan tingkat penerimaan panelis terhadap warna dan aroma produk, dengan cara merancang formula eksperimen baru yang memvariasikan komposisi kedua bahan nabati tersebut secara sistematis.

4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menganalisis kandungan zat gizi lain seperti kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan serat pada NutriPro Nugget untuk memberikan gambaran profil gizi yang lebih lengkap dan komprehensif, dengan cara melakukan uji proksimat menggunakan metode analisis laboratorium yang terstandar.
5. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan melakukan uji daya simpan terhadap produk NutriPro Nugget karena informasi mengenai keamanan dan masa simpan produk sangat penting sebelum produk dipasarkan atau didistribusikan kepada masyarakat luas.