

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Mengacu pada temuan penelitian dan pembahasan uji organoleptik dan analisa kandungan zat besi pada olahan nugget ikan patin dan daun kelor dengan penambahan kacang merah maka dapat disimpulkan seperti uraian berikut:

- 5.1.1 Penambahan kacang merah memberikan pengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan dan penerimaan organoleptik nugget patkel (ikan patin dan daun kelor) pada seluruh parameter, yakni warna, aroma, rasa, dan tekstur ($p = 0,000$; $p < 0,05$). Formulasi F1 mendapatkan skor rerata tertinggi pada warna (4,84), aroma (4,70), rasa (4,76), dan tekstur (4,68), seluruhnya masuk dalam kategori sangat suka. Secara menyeluruh, formulasi F1 tergolong komposisi yang paling optimal dari segi tingkat kesukaan dan penerimaan organoleptic.
- 5.1.2 Penambahan kacang merah berpengaruh signifikan terhadap kadar zat besi nugget patkel (ikan patin dan daun kelor) ($p = 0,001$; $p < 0,05$). Kadar zat besi pada setiap formulasi memperlihatkan peningkatan seiring bertambahnya jumlah kacang merah, yaitu F0 sebesar 2,23 mg, F1 sebesar 2,30 mg, dan F2 sebesar 2,37 mg per 100 gram. Pada formulasi F3 melalui penambahan kacang merah 30 gram, kadar zat besi sedikit menurun menjadi 2,32 mg, yang diduga akibat meningkatnya kandungan asam fitat pada kacang merah yang dapat mengikat mineral zat besi sehingga mengurangi ketersediaannya, serta

pengaruh proses pemanasan selama pengolahan. Penambahan kacang merah dalam formulasi nugget dinilai dapat memperbaiki kadar zat besi produk nugget patkel sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita anemia.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Penulis

Peneliti berikutnya diharapkan dapat melakukan pengembangan formulasi nugget patkel melalui penambahan kacang merah dalam jumlah yang lebih tinggi guna mengetahui batas maksimal penambahan kacang merah yang masih dapat diterima oleh konsumen dari segi komposisi gizi maupun mutu organoleptik, sehingga kemampuan dalam mengembangkan pangan berkualitas yang dapat diterima dan disukai masyarakat dapat terus ditingkatkan.

5.2.2 Bagi Industri Makanan

Hasil studi ini diharapkan dapat dijadikan acuan oleh industri makanan dalam mengembangkan olahan nugget berbahan baku lokal, khususnya ikan patin dan daun kelor, sebagai olahan yang tidak hanya mempunyai cita rasa yang baik tetapi juga memperlihatkan nilai gizi yang tinggi, khususnya kadar zat besi yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat.

5.2.3 Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat, hasil studi ini diharapkan dapat menghasilkan wawasan mengenai pemanfaatan daun kelor dan kacang merah sebagai

bahan tambahan pada olahan nugget ikan sehingga berpeluang memperbaiki komposisi gizi produk olahan pangan. Selain hal tersebut, olahan nugget ikan patin dan daun kelor melalui penambahan kacang merah diharapkan dapat menjadi alternatif makanan bagi penderita anemia, bergizi, dan dapat dikembangkan sebagai usaha pangan rumahan yang bernilai ekonomis.

