

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perbedaan kandungan nutrisi dan mutu organoleptik nugget ikan kembung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur merang (*Volvariella volvacea*), dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Nugget ikan kembung jamur tiram (P1) dan nugget ikan kembung jamur merang (P2) memiliki perbedaan kandungan nutrisi. Kadar protein, lemak, dan abu pada kedua produk telah memenuhi standar SNI 7758:2013, sedangkan kadar air belum memenuhi standar yang ditetapkan.
- b. Terdapat perbedaan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) antara nugget ikan kembung jamur tiram (P1) dan nugget ikan kembung jamur merang (P2). Nugget ikan kembung jamur merang (P2) memperoleh tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan nugget ikan kembung jamur tiram (P1).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan beberapa parameter yang belum memenuhi SNI, saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai modifikasi formulasi dan optimasi proses pengolahan untuk menurunkan kadar air produk sehingga memenuhi persyaratan SNI 7758:2013 dan diharapkan dapat meningkatkan daya simpan nugget ikan kembung selama penyimpanan.

2. Perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan dan stabilitas mutu nugget ikan kembung selama penyimpanan beku dalam jangka waktu tertentu untuk mengetahui perubahan kandungan gizi dan mutu produk selama penyimpanan.
3. Perlu dilakukan pengujian kandungan nutrisi pada produk setelah proses penggorengan sehingga dapat menggambarkan nilai gizi produk yang siap dikonsumsi.
4. Perlu dilakukan penelitian mengenai tingkat penerimaan dan konsumsi nugget ikan kembung pada anak yang kurang menyukai ikan (picky eater), serta mengevaluasi potensinya sebagai alternatif makanan tambahan sumber protein bagi balita yang berisiko mengalami gizi kurang.

