

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan tingkat kesukaan terhadap formulasi nugget ikan gaguk dengan penambahan tepung labu kuning maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Berdasarkan penambahan tepung labu kuning berpengaruh signifikan terhadap warna nugget ikan gaguk ($p = 0,000$). Semakin tinggi konsentrasi tepung labu kuning yang ditambahkan, Formulasi F0 memperoleh nilai warna tertinggi ($4,10 \pm 0,662$), sedangkan F3 memperoleh nilai terendah ($3,28 \pm 0,761$).
- b. Berdasarkan penambahan tepung labu kuning berpengaruh signifikan terhadap rasa nugget ikan gaguk ($p = 0,003$). Formulasi F0 memperoleh nilai rasa tertinggi ($4,13 \pm 0,730$), namun seluruh formulasi masih berada dalam kategori agak suka hingga suka, sehingga semua formulasi masih dapat diterima oleh panelis.
- c. Berdasarkan penambahan tepung labu kuning tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur nugget ikan gaguk ($p = 0,108$). Formulasi F1 menghasilkan tekstur yang paling disukai panelis ($3,63 \pm 0,669$), melampaui formulasi kontrol, yang menunjukkan bahwa penambahan tepung labu kuning pada konsentrasi rendah dapat memperbaiki tekstur nugget sehingga masih dapat diterima oleh panelis.
- d. Berdasarkan penambahan tepung labu kuning tidak berpengaruh signifikan terhadap aroma nugget ikan gaguk ($p = 0,069$). Meskipun terdapat kecenderungan penurunan nilai aroma seiring meningkatnya konsentrasi tepung labu kuning, seluruh formulasi masih berada dalam kategori agak suka hingga suka sehingga masih dapat diterima oleh panelis.
- e. Secara keseluruhan, formulasi terbaik yang paling dapat diterima oleh panelis adalah F1 (penambahan tepung labu kuning 10%) yang

menghasilkan nilai tekstur tertinggi dan nilai warna, rasa, serta aroma yang masih berada dalam kategori suka. Formulasi F1 merupakan formulasi yang paling nyaman dan disukai panelis produk nugget ikan gaguk yang diperkaya dengan tepung labu kuning.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti memberikan saran kepada:

1. Bagi Peneliti Lainnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan dan referensi yang baik bagi mahasiswa maupun peneliti lain yang ingin melakukan penelitian serupa. Mahasiswa disarankan untuk menggunakan hasil penelitian ini sebagai dasar dalam melakukan perbaikan dan pengembangan penelitian lanjutan, misalnya dengan menambahkan variasi bahan, mengubah proporsi tepung labu kuning, atau menguji parameter lain seperti masa simpan dan nilai gizi nugget ikan gaguk.

2. Bagi Masyarakat

- 1) Masyarakat diharapkan lebih aktif memanfaatkan potensi bahan pangan lokal seperti ikan gaguk dan labu kuning yang mudah didapat dan memiliki harga terjangkau. Dengan memanfaatkan bahan-bahan ini, masyarakat dapat menciptakan produk olahan yang bergizi tinggi untuk kebutuhan sehari-hari.
- 2) Masyarakat disarankan untuk mencoba membuat nugget ikan gaguk dengan penambahan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan fungsional yang mendukung gaya hidup sehat. Inovasi ini dapat menjadi pilihan camilan atau lauk pauk yang lebih bernutrisi dan berbasis bahan lokal.

3. Bagi Bagi Institusi Pendidikan

Institusi pendidikan disarankan untuk terus mendukung dan mempublikasikan penelitian-penelitian berbasis pangan lokal seperti ini. Hasil penelitian ini dapat dijadikan tambahan referensi dalam mata kuliah teknologi pangan, gizi, atau pengolahan hasil perikanan. Selain itu, institusi diharapkan dapat mendorong mahasiswa untuk mengembangkan inovasi produk pangan lokal lebih lanjut, sehingga dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendukung program gizi masyarakat dan ketahanan pangan di Indonesia.

