BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima warna pada nugget berbasis ikan emprang dengan substitusi tempe
2. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima rasa pada nugget berbasis ikan emprang dengan substitusi tempe
3. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima tekstur pada nugget berbasis ikan emprang dengan substitusi tempe
4. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima aroma pada nugget berbasis ikan Empirang dengan substitusi tempe
5. Analisis gizi nugget ikan Empirang dengan substitusi tempe pada perlakuan yang terpilih F2 (50%:50%) dengan kandungan karbohidrat 24,7% , protein 14,7%, lemak 14,2%, serat kasar 7,21% dan kadar abu 1,79%.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan jumlah panelis yang lebih banyak agar perbedaan daya terima antar formulasi dapat terlihat lebih jelas.
2. Penelitian selanjutnya dapat menggunakan metode uji organoleptik dengan skala penilaian yang lebih beragam sehingga tingkat kesukaan panelis dapat tergambarkan lebih rinci.
3. Perlu dilakukan uji lanjutan seperti uji daya simpan dan uji mikrobiologi untuk mengetahui keamanan dan ketahanan produk selama penyimpanan.
4. Perlu mempertimbangkan ketersediaan bahan baku ikan Empirang agar proses pengolahan produk dapat dilakukan secara lebih optimal dan berkelanjutan.