

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Simpulan dari penelitian mengenai karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget surimi ikan rucah adalah sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik terhadap komposisi surimi ikan rucah yang berbeda pada nugget ikan menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata ($p > 0,05$) pada penilaian kenampakan, bau (aroma), rasa dan tekstur.
2. Hasil uji proksimat pada nugget ikan dengan komposisi surimi ikan rucah yang berbeda menunjukkan kadar protein sebesar 29,37-32,12%, kadar lemak sebesar 15,95-25,88%, kadar abu sebesar 1,95-2,41%, kadar air 20,30-24,97% dan kadar karbohidrat 19,74-27,29%.
3. Formulasi nugget ikan terpilih yang dianggap terbaik berdasarkan komposisi surimi ikan rucah terdapat pada perlakuan F2 (komposisi surimi ikan rucah 300gr dan tepung tapioka 150gr) menunjukkan skor tertinggi yaitu 30,49. Nugget ikan rucah pada perlakuan F2 memiliki kandungan gizi kadar protein sebesar 31,43%, kadar lemak sebesar 21,18%, kadar abu sebesar 2,14%, kadar air 21,80% dan kadar karbohidrat 23,46%.

5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian mengenai karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget surimi ikan rucah mengacu pada kesimpulan di atas adalah sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan referensi untuk mengetahui karakteristik serta kandungan gizi pada nugget ikan yang terbuat dari ikan rucah.
2. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau acuan bagi peneliti, mahasiswa dan masyarakat terkait inovasi produk olahan perikanan yaitu nugget ikan rucah. Selain itu produk nugget ikan rucah ini dapat dimanfaatkan untuk peningkatan ekonomi masyarakat maupun opsi

lain pemerintah daerah untuk memanfaatkan pengolahan ikan demi meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat.

5.3 Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian terkait karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget surimi ikan rucah adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat mengkaji pengaruh komposisi ikan rucah pada produk nugget ikan dengan penambahan tepung agar ditemukan komposisi yang lebih baik.
2. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat mengkaji masa penyimpanan produk nugget untuk konsumsi dalam waktu yang lama.
3. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat mengkaji formulasi nugget ikan rucah yang lebih bervariasi agar kandungan proksimat yang ada pada nugget ikan rucah lebih baik dan seimbang.

