

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis mengenai inovasi produk *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu, dapat di tarik simpulan sebagai berikut :

1. Setelah melakukan uji organoleptik kepada 15 panelis ahli, penambahan ubi jalar ungu pada pembuatan *nugget* ikan dilakukan melalui empat proses formula. Maka formulasi resep *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu yang dipilih oleh panelis ahli adalah :

**Tabel 5. 1**

**Formulasi Resep Terbaik Menurut Panelis Ahli**

Persiapan	Bahan	Unit	Kuantitas	Keterangan
Nugget	Ikan	gr	300	Cuci Bersih ikan kemudian fillet ikan. Kemudian kukus selama 60 menit. Angkat dan tiriskan. Haluskan.
	Ubi Jalar ungu	gr	100	Cuci Bersih. Kemudian kukus selama 15 menit. Setelah matang haluskan ubi ungu.
	Tepung Beras	gr	20	
	Tepung Kanji	gr	20	
	Bawang putih	buah	2	Haluskan

	Jahe	cm	2	
	Wortel	gr	20	Potong berbentuk dadu kecil
	air	sdm	2	
	Penyedap rasa	sck		
	Merica	sck		
	Garam	sck		
Pemaniran	Tepung Terigu	sck		
	Putih Telur	buah	2	
	Tepung Roti	sck		
<p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur ikan, ubi ungu, tepung beras, tepung kanji, wortel, bumbu halus dan bumbu, aduk hingga merata.</li> <li>2. Bentuk adonan dengan menggunakan cetakan, kemudian kukus selama kurang lebih 5 menit.</li> <li>3. Setelah matang campurkan kedalam tepung terigu, telur, tepung panir kemudian goreng hingga berwarna keemasan. Tiriskan.</li> <li>4. Nugget dapat disajikan sebagai lauk atau camilan</li> </ol>				

Sumber : Data diolah, 2018

2. Berdasarkan uji daya terima konsumen yang dilakukan pada penelitian ini adalah mengujikan produk *nugget* ikan dengan menggunakan tambahan ubi jalar ungu dengan kode NIU3 dibandingkan dengan produk kontrol *nugget* ikan kepada 100 responden. Dari hasil uji daya terima konsumen ini, produk *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu ini dapat diterima atau disukai oleh konsumen dengan mendapatkan skor 1942 yang berada tepat pada kelas interval 1701-2100.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |  
perpustakaan.upi.edu

3. Standar harga pokok produksi *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu untuk satu kemasan yang berisi 250gr atau 8 pcs adalah Rp. 5.130,75 dengan harga jual sebesar Rp. 16.000,-. Sesuai dengan jawaban terbanyak yang diberikan oleh responden konsumen yaitu sebesar 83% atau sebanyak 83 orang. Dengan rincian harga jualnya adalah *food cost* Rp. 5.131 atau dengan presentase 32%, *labour cost* Rp. 3.200 atau dengan presentase 20% *overhead* Rp. 3.200 atau dengan presentase 20% dan *profit* sebesar Rp.4.480 atau 28% untuk 1 kemasan.

## 5.2 Saran

Adapun saran yang dapat direkomendasikan bagi penulis/peneliti dalam melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Perlunya mengembangkan bahan baku produk pangan lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produk agar dapat menjadi produk yang unggul dan dapat bersaing dengan produk lain dengan cara meningkatkan budidaya pangan lokal dan pengenalan manfaatnya.
2. *Nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai olahan dan bisnis baru di dunia kuliner, seperti dengan membuat formula resep baru, dan membuat *nugget* ikan dengan berbagai varian rasa lainnya.
3. Produk *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu dapat dijadikan suatu bisnis baru makanan *healthy food* yang saat ini masyarakat yang mulai sadar terhadap nilai kesehatan, terutama pada makanan. Dapat dikatakan *healthy food* karena pada ubi jalar ungu dan ikan terdapat banyak kandungan gizi di dalam nya. Dan dalam satu kemasan *nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu terdapat kandungan gizi dengan nilai energi total 3583,80 Kkal, protein 86,66 gr, lemak total 266,71 gr, dan karbohidrat sebanyak 241,58 gr.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |  
perpustakaan.upi.edu