

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

#### 5.1 Simpulan

Simpulan dari penelitian mengenai formulasi nugget ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*) dengan komposisi tepung tapioka yang berbeda adalah sebagai berikut:

1. Hasil analisis non parametrik *Kruskal-Wallis* terhadap karakteristik organoleptik pada nugget ikan kaci-kaci yang dihasilkan dari formulasi tepung tapioka dengan konsentrasi yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata ( $p < 0,05$ ) pada penilaian kenampakan dan rasa nugget ikan kaci-kaci, namun tidak berbeda nyata ( $p > 0,05$ ) pada penilaian aroma dan penilaian tekstur.
2. Nilai gizi pada nugget ikan kaci-kaci menunjukkan kadar protein berkisar antara 7,18-7,51%, kadar lemak berkisar antara 0,90-1,04%, kadar air berkisar antara 55,84-61,90%, kadar abu berkisar antara 1,11-3,56% dan kadar karbohidrat berkisar antara 26,46-34,12%.
3. Formulasi terbaik nugget ikan kaci-kaci dengan penambahan konsentrasi tepung tapioka yang berbeda terdapat pada perlakuan F3 dengan komposisi daging ikan kaci-kaci dan tepung tapioka 5:3. Nugget ikan kaci-kaci dengan formulasi F3 memiliki kandungan gizi dengan kadar protein sebesar 7,23%, kadar lemak 1,04%, kadar air 55,84%, kadar abu 1,77% dan kadar karbohidrat sebesar 34,12%. Pengolahan ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*) menjadi nugget dapat menjadi alternatif diversifikasi produk hasil perikanan berupa pangan yang sehat dan bergizi.

#### 5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian terkait formulasi nugget ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*) dengan komposisi tepung tapioka yang berbeda mengacu pada simpulan di atas adalah sebagai berikut:

### 1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan referensi untuk mengetahui karakteristik serta kandungan gizi pada nugget ikan yang terbuat dari ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*).

### 2. Implikasi Praktis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau acuan bagi peneliti, mahasiswa dan masyarakat terkait inovasi produk olahan perikanan yaitu nugget ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*). Adanya produk nugget ikan kaci-kaci 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 formulasi nugget ikan kaci-kaci (*Diagramma pictum*) dengan komposisi tepung tapioka yang berbeda adalah sebagai berikut:

1. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan formulasi nugget ikan kaci-kaci yang lebih baik supaya kandungan proksimat yang ada pada nugget ikan kaci-kaci lebih baik dan seimbang.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan nugget ikan kaci-kaci yang memperhatikan suhu minyak sehingga dapat mengetahui pengaruh suhu minyak terhadap karakteristik organoleptik pada nugget ikan kaci-kaci.
3. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh gizi pada nugget ikan kaci-kaci bagi anak pada masa pertumbuhan.