

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.