

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah diuji daya nugget ikan dengan penambahan tepung tulang ikan nila, maka di tarik kesimpulan bahwa :

1. Pilihan utama para panelis untuk nugget ikan yang disesuaikan warnanya dengan tepung tulang ikan nila adalah perlakuan NI2, yang mengandung 5,1 gram tepung tulang ikan nila. Namun, pengujian statistik menunjukkan tidak ada perbedaan antara kontrol, NI1, dan NI2 ($p = 0,17 > 0,05$).
2. Menurut preferensi aroma para panelis, nugget ikan dengan tepung tulang ikan nila yang paling disukai adalah perlakuan NI1 dengan 2,4 gram tepung tulang ikan nila. Namun, hasil pengujian statistik menunjukkan tidak ada perbedaan antara kontrol, NI1, dan NI2 ($p = 0,66 > 0,05$).
3. Menurut para panelis, nugget ikan dengan tepung tulang ikan nila yang ditambahkan pada perlakuan NI2 dengan 5,1 gram tepung tulang memiliki tekstur terbaik. Namun, pengujian statistik menunjukkan tidak ada perbedaan antara kontrol, NI1, dan NI2 ($p = 0,30 > 0,05$).
4. Perlakuan NI2, yang mencakup 5,1 gram tepung tulang ikan nila, adalah nugget ikan yang paling disukai rasanya oleh para panelis. Namun, hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan antara kontrol, NI1, dan NI2 ($p = 0,23 > 0,05$).
5. Karena temuan penelitian secara statistik signifikan ($p > 0,05$), maka dapat disimpulkan bahwa penambahan jumlah tepung tulang ikan nila yang berbeda pada camilan tinggi kalsium tidak secara signifikan mengubah warna, aroma, tekstur, atau rasanya.

B. Saran

1. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan inovasi dalam pemanfaatan tepung tulang ikan nila sebagai bahan tambahan pada produk pangan lokal sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk.
2. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat dikembangkan dan diterima oleh masyarakat sebagai alternatif pangan lokal yang bergizi dan memiliki cita rasa yang baik.