

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penelitian ini mengkaji kualitas fisik dan kimia (komposisi proksimat dan kadar kalsium) nugget kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan ikan gabus (*Channa striata*)—yang disebut sebagai GACAMER—sebagai suplemen makanan. Parameter kualitas fisik mencakup aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma; sedangkan unsur kualitas kimia meliputi kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat, serta kandungan kalsium.
2. Berdasarkan penelitian mengenai mutu fisik nugget yang dibuat dengan substitusi ikan gabus dan kacang merah, Perlakuan C—yang menggunakan 300 gram ikan gabus dan 200 gram kacang merah—merupakan perlakuan yang paling disukai panelis dari segi warna. Skor rata-ratanya adalah 4,34 (sangat disukai) untuk warna, 4,19 (sangat disukai) untuk rasa, 4,33 (sangat disukai) untuk aroma, dan 4,20 (sangat disukai) untuk tekstur.
3. Berdasarkan hasil analisis, formulasi nugget yang paling populer—yang menggunakan kacang merah dan ikan gabus sebagai bahan utamanya—memiliki kadar air 59,6%, kadar abu 1,425%, kadar protein 11,345%, kadar lemak 0,61%, kadar karbohidrat 27,2%, total energi 158,95 kkal, serta kadar kalsium 25,61 mg.

B. Saran

Untuk mencegah retensi kelembapan yang berlebihan serta memastikan proses pengolahan berlangsung pada suhu dan durasi yang tepat, nugget harus dikukus dalam waktu yang akurat. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan nilai gizi nugget yang belum memenuhi standar kualitas penelitian ini. Selain itu, peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai penggunaan ikan gabus dan kacang merah sebagai bahan baku pembuatan nugget juga perlu dilakukan.