

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tepung ubi jalar putih yang dihasilkan memiliki rendemen 30,85%, mengandung air 10,1%, abu 2,44, protein 1,36, lemak 2,97, dan karbohidrat 83,13%.
2. Formula terpilih adalah perbandingan tepung ubi jalar terhadap tepung tapioka sebagai bahan pengikat (1:1). Analisis proksimat mengandung kadar air 45,07% (bb), abu 1,96% (bb), protein 14,01% (bb), lemak 19,90% (bb), dan karbohidrat 19,06% (bb). Karakteristik mutu hedonik terhadap nugget terpilih berada pada penampakan (utuh, rapi, kurang bersih, homogen, kuning kemerahan), warna (kuning kecoklatan), rasa (enak, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat, gurih), aroma (segar, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat), dan tekstur (kenyal, kompak, tidak padat).

5.2 Saran

Pada pengolahan tepung ubi jalar disarankan tidak mengupas kulitnya, agar kandungan gizi pada tepung ubi tidak berkurang. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan jenis tepung lain yang berasal dari pangan lokal sebagai bahan pengikat. Selain itu, perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai waktu penggorengan penyimpanan dan pengemasan pada nugget ikan layang yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar.