

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan :

1. Penggunaan tepung dedak jagung berpengaruh nyata pada nilai hedonik rasa. Tepung dedak jagung menimbulkan kesan pahit di ujung rasa. Semakin tinggi konsentrasi tepung dedak jagung semakin rendah nilai hedonik rasa.
2. Penggunaan tepung dedak jagung berpengaruh nyata pada peningkatan kadar air nugget, protein, serat dan karbohidat serta pada penurunan kadar lemak. Kadar air nugget tepung dedak jagung berkisar 31,54 – 32,23%, protein berkisar 15,33-15,66%, serat berkisar 30,47-34,46% dan kadar lemak menurun dari 12,4% menjadi 10,05%.
3. Formula nugget ikan nike terbaik adalah formula tepung dedak jagung sebesar 20% (J3).

5.2 Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai umur simpan produk nugget ikan nike terbaik pada kondisi penyimpanan yang berbeda dan perlu dilakukan pembumbuan pada tepung dedak untuk mengurangi rasa pahit.