

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Penggunaan tepung tapioka pada konsentrasi 30% dari berat ikan dan ampas pada nugget ikan asin kembung dengan substitusi ampas tahu menghasilkan rendemen 68,25 %, tekstur 14,30 N, kadar air 33,78 %, karakteristik organoleptik baik warna, rasa, aroma dan tekstur yang secara keseluruhan disukai panelis
2. Substitusi ikan asin kembung dengan ampas tahu terpilih adalah 50% (b/b) yang menghasilkan kadar air 27,48%, kadar protein 6,88%, kadar lemak 5,84%, kadar abu 2,31%, kadar karbohidrat 57,49%, rendemen 70,76%, tekstur dengan penetrometer 14,56 N, serat pangan 9,30% dan karakteristik organoleptik baik warna, rasa, aroma dan tekstur yang secara keseluruhan disukai panelis

5.2 Saran

Perlu dilakukan perendaman ikan asin dalam pengolahan nugget untuk mengurangi rasa asin dan perlu dilakukan penelitian nugget ikan asin dengan variasi jenis tepung, jenis ikan dan substitusi ampas yang berbeda yang memungkinkan karakterisasi dari nugget ikan lebih baik lagi. Selain itu perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan dari pengolahan nugget ikan baik pada suhu ruang, pendingin maupun pembekuan.