

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

- Penambahan konsentrasi Isolat Protein (ISP) Kedelai yang berbeda pada nugget ikan lele memberikan pengaruh pada gizi dan organoleptik nugget itu sendiri.
- Perlakuan terbaik pada kandungan gizi, fisik, dan organoleptik diperoleh pada nugget dengan perlakuan E dengan penambahan ISP sebesar 4%, dengan nilai protein sebesar 12,83%, kadar air 59,36%, kadar lemak 9,15%, kadar abu 2,38%, kadar WHC 42,31, nilai tekstur (N) 12,70N, *lightness* 48,23, *redness* 11,73, *yellowness* 20,30. Organoleptik rasa 5,18; warna 4,88; aroma 4,98 dan tekstur 4,68.

5.2 Saran

Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengolahan awal bahan baku seperti ikan lele ini karena memiliki tingkat kesulitan dalam proses penyiangan dan pemfilletan. Selain itu, uji lebih lanjut mengenai indikator gizi dari nugget khususnya protein dan fungsi yang lebih detail dari ISP dapat dilakukan seperti uji asam amino dan uji PER (*Protein Efficiency Ratio*).