

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

#### 1. Kesimpulan umum

*Nugget* ikan lele dapat dihasilkan dengan mensubstitusi tepung terigu sebagai bahan pengikat dengan tepung kacang tunggak.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Semakin tinggi substitusi tepung kacang tunggak terhadap terigu maka tingkat kekerasan semakin tinggi, deformasi semakin rendah, dan warna semakin coklat. Semakin tinggi substitusi tepung kacang tunggak maka kadar air, kadar abu, dan kadar protein semakin tinggi namun kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin rendah.
- b. Substitusi tepung kacang tunggak terhadap pembuatan *nugget* ikan lele yang terbaik yaitu 50% dilihat dari tingkat kesukaan panelis terhadap *nugget* ikan lele yang dihasilkan melalui parameter uji kesukaan warna, tekstur, aroma, rasa dan keseluruhan pada *nugget* ikan lele.

## B. SARAN

- 1) Perlu dilakukan pengembangan penelitian yang mampu mengurangi rasa atau bau langu yang dihasilkan dari tepung kacang tunggak sebagai tepung pensubstitusi terhadap *nugget* ikan lele.
- 2) Perlu dilakukan analisis ekonomi pada pembuatan *nugget* ikan lele dengan variasi substitusi tepung kacang tunggak terhadap tepung terigu.