

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penilaian maka dapat disimpulkan bahwa *nugget* ikan lele dengan variasi penambahan tepung ubi ungu dan tepung rumput laut yang berbeda memiliki kadar air berkisar antar 36,67-45,96% sedangkan kadar protein berkisar antara 15,02-17,13%. Tingkat penerimaan panelis masih menyukai (warna, aroma, rasa dan tekstur) *nugget* ikan lele dengan variasi penambahan tepung rumput laut dan tepung ubi ungu. *Nugget* ikan lele yang dihasilkan dari setiap kombinasi perlakuan memiliki karakteristik yang berbeda-beda pada nilai kadar air, protein dan tingkat penerimaan panelis terhadap parameter warna, aroma, rasa dan tekstur *nugget* ikan lele yang dihasilkan.

#### **5.2 Saran**

Saran untuk peneliti selanjutnya yaitu melakukan uji proksimat (lemak dan karbohidrat) dan pendugaan umur simpan *nugget* ikan lele dengan variasi penambahan tepung rumput laut dan tepung ubi ungu.