

BAB V PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari pembuatan nugget dari tetelan tuna loin dengan variasi penambahan tepung jagung maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan konsentrasi tepung jagung yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik nugget dari tetelan tuna loin.
2. Jumlah konsentrasi tepung jagung yang tepat sebagai pengikat dalam pembuatan nugget dari tetelan tuna loin diperoleh pada semua perlakuan yakni A (600 g tetelan tuna loin : 10% tepung jagung), B (600 g tetelan tuna loin : 20%), C (600 g tetelan tuna loin : 30% tepung jagung) dengan tingkat penerimaan organoleptik memenuhi SNI 7758 : 2013.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka saran yang disampaikan yaitu perlu adanya penelitian lanjutan tentang cemaran mikroba terhadap umur simpan.