**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Nila, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan wortel dan bayam yang akan digunakan pada penelitian utama adalah perbandingan 1:3.
2. Berdasarkan pengujian sifat organoleptik pada penelitian utama diketahui bahwa jenis bahan pengisi dan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap aroma, rasa dan tekstur.
3. Jenis bahan pengisi dan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar protein, dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar serat *nugget* ikan nila yang dihasilkan. Interaksi antara jenis bahan pengisi dan lama pengukusan berpengaruh terhadap uji organoleptik aroma, rasa dan tekstur *nugget* yang dihasilkan.

**5.2. Saran**

Saran-saran yang dapat disampaikan oleh penulis dari hasil penelitian tersebut diantaranya adalah :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan.
2. Perlu dilakukan perhitungan Angka Kecukupan Gizi (AKG) / ADI produk *nugget* ikan nila.