

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nugget dengan substitusi ikan lele, tempe kedelai dan daun katuk tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu kimia (kadar air, kadar abu) untuk balita *stunting*.
2. Nugget dengan substitusi ikan lele, tempe kedelai dan daun katuk memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu gizi (kadar protein, kadar lemak) untuk balita *stunting*.
3. Nugget dengan substitusi ikan lele, tempe kedelai dan daun katuk memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik warna, tetapi tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap aroma, rasa, tekstur.
4. Hasil uji deskriptif menunjukkan bahwa substitusi P₀ memiliki rata-rata tingkat warna kuning kecoklatan tertinggi, substitusi P₃ memiliki rata-rata tingkat aroma amis terendah, substitusi P₂ memiliki rata-rata tingkat rasa gurih tertinggi, substitusi P₂ memiliki rata-rata tingkat rasa langu terendah.
5. Taraf perlakuan P₃ dengan proporsi ikan lele, tempe kedelai, dan daun katuk (80 : 13 : 7) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*), Tempe Kedelai dan Daun Katuk (*Sauropus Androgynous*) untuk Balita *Stunting* dengan Nilai hasil (Nh) sebesar 0,64.

B. Saran

1. Semua taraf perlakuan nugget substitusi ikan lele dengan tempe kedelai dan daun katuk belum memenuhi Syarat Mutu PMT untuk Balita dengan Kategori Kurus (PERMENKES No. 51 Tahun 2016), sehingga untuk penelitian selanjutnya diharapkan memperhatikan bahan-bahan dengan kandungan protein yang lebih tinggi untuk balita *stunting*
2. Taraf perlakuan terbaik P₃ pada nugget substitusi ikan lele, tempe kedelai, dan daun katuk belum dapat direkomendasikan sebagai PMT untuk balita *stunting* akan tetapi, mutu cerna taraf perlakuan terbaik P₃ sudah memiliki nilai mutu cerna yang nyaris sempurna yaitu 93,8%.