

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa Dalam pengujian proksimat perlakuan F1 (Sempol ikan Eco) menunjukkan Hasil Kadar Air ($55,42 \pm 0,12$), kadar abu ($1,81 \pm 0,02$), protein ($8,13 \pm 0,12$), lemak ($5,49 \pm 0,10$) dan karbohidrat ($29,17 \pm 0,36$), F2 (Sempol Ikan Batu 8 Mak jen) menunjukkan Hasil Kadar Air ($47,42 \pm 0,16$), kadar abu ($1,80 \pm 0,02$), protein ($9,78 \pm 0,13$), lemak ($8,18 \pm 0,14$) dan karbohidrat ($32,84 \pm 0,13$) dan F3 menunjukkan Hasil Kadar Air ($50,43 \pm 0,18$), kadar abu ($1,90 \pm 0,04$), protein ($10,08 \pm 0,19$), lemak ($6,10 \pm 0,09$) dan karbohidrat ($31,51 \pm 0,13$).

Hasil Angka Kecukupan Gizi menunjukkan pada energi total terhadap perlakuan F1 (Sempol Ikan Eco) sebesar 85,58 kkal, Pada perlakuan F2 (Sempol Ikan Batu 8 Mak Jen) menunjukkan pada energi total sebesar 99,6 Kkal, dan Pada energi total perlakuan F3 (Sempol ikan Pamedan) menunjukkns energi total sebesar 95,4 kkal.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengemasan yang baik, analisis keamanan pangan, dan umur simpan pada produk sempol ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z., & Mardiana, I. (2021). "Peran Moluska Dalam Ekosistem Perairan Dan Pemanfaatannya Di Kepulauan Riau." *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(1), 45-60.
- Asmaria, A., Astuti, H. W., & DeSwi, A. S. (2023). Entrepeneur kelompok Perempuan Fillet Ikan di Teluk Betung Timur Bandar Lampung. *Jurnal Publika Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 41-50.
- Astuti, A., Pratama, Y., & Setiani, B. E. (2019). Analisis Pola Konsumsi dan Pengetahuan Konsumen Terhadap Keamanan Pangan Produk Bakso Curah di Kecamatan Tembalang, Semarang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 181-185.
- Asyifa, N. S., Ariastuti, R., & Qonitah, F. (2023). *Analisis Kandungan Boraks pada Jajanan Sempol di Desa Gonilan Kartasura dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS* (Doctoral dissertation, Universitas Sahid Surakarta).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi.
- Darni, J., Wahyuningsih, R., & Laraeni, Y. (2023). Pendampingan Pembuatan Frozen Food Berbahan Dasar Ikan sebagai Makanan Tinggi Protein dimasa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kesejahteraan dan Pelayanan Masyarakat*, 6(2), 652-662.
- Fatmawati, E W., Winahyu, N., & Pratama, W. A. (2023). Analisis Nilai Tambah Sosis & Sempol Lele merk "ABLE" di Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Kediri. *Jurnal AGRIBIS*, 9(2), 37-44.
- Irfani, A. Z., Wijayanti, I., & Fahmi, A. S. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) terhadap Karakteristik Sempol Ikan. *Akuatika Indonesia*, 10(1), 43-53.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 7-8.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia* (Pasal 1 dan Pasal 2). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Meidia, S. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 225-232.

- Mulyono, Sri. Potensi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Hasil Olahan Ikan Air Tawar di Kampung Cilamo Desa Girimukti Kecamatan Cibatuh Kabupaten Garut. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2023, 4.6: 11441-11444.
- Mudawaroch, R. E., Rahmawati, F., Rinawati, A., Putri, S. F., & Kurniawan, R. A. (2024). Pelatihan Pembuatan Sempol Sehat di Muhammadiyah Boarding School Kabupaten Purworejo. *Bagelen Community Service*, 2(3), 164-169.
- Nurdiani, R., Yufidasari, H. S., Kusuma, B., Astuti, R. T., & Perdana, A. W. (2022). *Teknologi Pengolahan Produk Perikanan*. Universitas Brawijaya Press
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7-14.
- Sa'adah, W. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin Di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7 (1), 466 [online]. 2021.
- Santi, S., Sulistiono, S., & Rachmawati, N. F. (2022). Analisis keamanan Pangan pada Produk Terasi Di Kabupaten Bayuwangi. *Jurnal Lemuru*. 4(3):138-149.
- Sari, N., Jumsurizal, J., & Fadli Ilhamdy, A. (2024). Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) Pada Produk Luti Gendang Ikan Tongkol (*Euthynnus sp*) (Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).
- Setyawati, N. F. (2020). Analisis keamanan Produk makanan di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. *Identifikasi*, 6(2), 303-313.
- Sulistyawati, E. Y. E., Hakiki, D. N., & Fauziyyah, A. (2021). Kontribusi Kandungan Zat Gizi Bakso Aci Pada Angka Kecukupan Gizi Remaja. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(2), 69-77.
- Tangke, U., Katiandagho, B., & Rochmady, R. (2020). Nutritional adequacy rate (RDA) and nutritional value information (ING) of Tuna Kering Kayu Fish canned with Tuna fish bone flour substitution. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 352-357.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Vitra, V., Yuliana, Y., Harahap, A. K., Eliyana, R., Rahayu, E. N. P., Puspita, E. V., & Putri, N. T. (2023). Bimtek Processing Left Rice into sempol nuggets for PKK Women's Group in Suka Bandung Village, Negara Ratu Village, Natar Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 4(2), 1-6.
- Zuhri, S., Husna, A., & Ratih, A. E. (2022). Analisis Pembebanan Overhead Pabrik Terhadap Penjualan Pada Usaha Sempol Ikan Pak Rahmat Cabang Bincen dan Pamedan Kecamatan Tanjungpinang Timur. *Student Online Journal (SOJ) UMRAH-Ekonomi*, 3(1), 255-261