**V. KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1. Kesimpulan**

1. Berdasarkan analisis mikrobiologi ternyata jumlah total bakteri terbanyak yang ditemukan pada nugget Lele adalah pada penyimpanan 4 hari dengan konsentrasi daun Kelor 0 gr, yakni 2,6 x 104 koloni /gr. Setelah dilakukan analisa varian ternyata penambahan daun Kelor, lama penyimpanan tidak ada pengaruh, sedangkan kombinasi penambahan daun Kelor dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap mutu mikrobiologi nugget ikan Lele.

2. Hasil uji organoleptik nugget ikan Lele *(Clarias* sp*)* diperoleh nilai penampakan 5,90-8,28, nilai bau 7,20-8,10, nilai rasa 6,20-8,10 dan nilai tekstur 6,20-8,28. Setelah dilakukan analisa varian ternyata penambahan daun Kelor, lama penyimpanan dan juga kombinasi penambahan daun Kelor dan lama penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik.

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang analisa proksimat nugget ikan Lele.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi penambahan daun Kelor 35 dan 40 gr karena pada konsentrasi ini koloni bakterinya menurun.