

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik kimia uji kadar energi total *mocaf flakes*. Hasil menunjukkan bahwa substitusi tepung ikan teri nasi hingga 20% tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar energi total produk *mocaf flakes*.
2. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik kimia uji kadar protein *mocaf flakes*. Semakin banyak substitusi tepung ikan teri nasi maka kadar protein cenderung meningkat. Kadar protein *mocaf flakes* substitusi tepung ikan teri nasi sudah memenuhi syarat kadar protein SNI sereal yaitu minimal 5%.
3. Tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik kimia uji kadar air *mocaf flakes*. Kadar air pada formulasi F0-F3 yaitu sebesar 7,22 – 7,66% sehingga belum memenuhi syarat kadar air SNI sereal yaitu maksimal 3%.
4. Tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik fisik tekstur *fracture* (daya patah) dan *hardness* (kekerasan).
5. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik organoleptik kenampakan *mocaf flakes*. Parameter kenampakan yang paling menarik yaitu pada perlakuan F0 (kontrol) yang diikuti dengan F1 (10%). Semakin meningkat persentase tepung ikan teri nasi, maka kenampakan semakin menurun dan menurunkan daya tarik visual.
6. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik organoleptik aroma *mocaf flakes*. Parameter aroma yang paling diterima yaitu pada perlakuan F0 (kontrol) tanpa substitusi tepung ikan teri nasi. Semakin banyak substitusi tepung ikan teri nasi, maka semakin turun kesukaan aroma pada *mocaf flakes* dengan substitusi tepung ikan teri nasi.
7. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik organoleptik tekstur *mocaf flakes*. Semua formulasi secara garis besar

dapat diterima oleh panelis dan memiliki karakteristik renyah – sangat renyah.

8. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik organoleptik citarasa *mocaf flakes*. Tingkat penerimaan parameter citarasa pada perlakuan F0 dan F1 yaitu sama. Perlakuan yang paling tidak disukai adalah F3. Penurunan citarasa dari peningkatan tingkat substitusi dapat disebabkan oleh karakteristik rasa dari bahan pengganti yang kurang familiar bagi panelis.
9. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi terhadap karakteristik organoleptik *aftertaste mocaf flakes*. Perlakuan F0 (kontrol) merupakan perlakuan parameter *aftertaste* yang paling dapat diterima. Adanya *aftertaste* berupa rasa khas dari ikan teri nasi yang masih cukup kuat dan nyata sesaat setelah mengkonsumsi produk.
10. Terdapat pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi ada pengaruh terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *mocaf flakes*. Perlakuan F0 (kontrol) merupakan perlakuan parameter kesukaan keseluruhan yang paling dapat diterima. Meskipun demikian, formulasi F1 menempati urutan kedua memiliki tingkat penerimaan yang baik, meskipun telah mengalami substitusi bahan.
11. Produk *mocaf flakes* dengan substitusi tepung ikan teri nasi dapat diterima oleh atlet basket. Produk memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,14 dan masuk dalam kategori 'suka'. Hasil ini menandakan bahwa secara umum, produk *flakes* formulasi F1 diterima oleh panelis dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

## 5.2 Saran

Penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan agar kadar air dapat sesuai dengan syarat mutu sereal yang sesuai dengan SNI. Selain itu, perlu memperhatikan formulasi agar karakteristik organoleptik sepenuhnya dapat diterima oleh panelis dan hasil uji energi total dan protein memenuhi kebutuhan harian terutama sarapan pada atlet basket.