

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

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

- a. Tidak ada pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik fisik tekstur (kekerasan dan daya patah) *crispy cookies*.
- b. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik kimia kadar zat besi *crispy cookies*.
- c. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik kimia kadar protein *crispy cookies*.
- d. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik kenampakan *crispy cookies*. Semakin banyak substitusi tepung ikan teri, kenampakannya akan semakin gelap.
- e. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik aroma *crispy cookies*. Semakin banyak substitusi tepung ikan teri, aroma amis khas ikan akan semakin kuat.
- f. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik citarasa *crispy cookies*. Semakin banyak substitusi tepung ikan teri, kesukaannya semakin menurun.
- g. Tidak ada pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik tekstur *crispy cookies*.
- h. Tidak ada pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik *mouthfeel* *crispy cookies*.
- i. Terdapat pengaruh substitusi mocaf dengan tepung ikan teri pada karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *crispy cookies*.

5.2 Saran

- a. Melakukan pengujian kadar air sesuai yang tertera pada SNI 2973:2011.
- b. Melakukan intervensi untuk mengevaluasi efektivitas produk untuk penanganan anemia.