

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk biskuit tepung komposit (jagung, kedelai dan kacang merah) menggunakan empat perlakuan dengan perbandingan tepung komposit (1:1:1) : tepung ikan bada yaitu F0 = (20:20:20);0, F1= (20:20:20);5, F2 = (20:20:20);10, F3 = (20:20:20);15.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik penambahan tepung ikan bada mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan F1 sebagai formula yang paling disukai panelis
3. Analisis kandungan zat gizi pada biskuit tepung komposit berbasis tepung ikan bada kadar air tertinggi pada F3 (6,11%), kadar abu tertinggi F3 (3,03%), kadar protein tertinggi F2 (9,08%), kadar lemak tertinggi F2 (23,82%), kadar karbohidrat tertinggi F0 (65,96%), kadar serat kasar tertinggi F3 (1,52%), kadar kalsium tertinggi F3 (133,36%).
4. Formula terpilih yang didapatkan adalah F2 dengan penambahan 10 gram tepung ikan bada memiliki kadar air sebesar 5,03%, kadar abu sebesar 2,79%, kadar protein 9,08%, kadar lemak 23,82%, kadar karbohidrat sebesar 59,20%, kadar serat kasar sebesar 1,41% dan kadar kalsium sebesar 111,37% dengan karakteristik warna biasa, aroma agak langu, rasa biasa dan tekstur agak renyah.

6.2 Saran

1. Produk biskuit tepung komposit berbasis tepung ikan bada yang dihasilkan belum memenuhi standar SNI Biskuit dan belum ditemukan kesesuaian kadar air, kadar abu dan kalsium dan perlu dilakukan penyesuaian kembali terhadap formula biskuit

tepung komposit berbasis tepung ikan bada.

2. Diperlukan penelitian lanjutan intervensi langsung kepada sasaran terkait dampak positif terhadap balita

