

## BAB 6: PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk biskuit tepung daun kelor yang diperkaya dengan tepung tulang ikan tuna dilakukan dengan empat perlakuan, yaitu terdiri dari F0 sebagai formula standar, F1 dengan penambahan 10% atau 20 gram tepung tulang ikan tuna, F2 dengan penambahan 20% atau 40 gram tepung tulang ikan tuna, dan F3 dengan penambahan 30% atau 60 gram tepung tulang ikan tuna.
2. Hasil organoleptik biskuit tepung daun kelor yang diperkaya dengan tepung tulang ikan tuna, formula F1 lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan F2 dan F3 dengan warna agak terang, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur yang renyah.
3. Hasil uji proksimat dan kandungan zat gizi pada biskuit tepung daun kelor yang diperkaya dengan tepung tulang ikan tuna untuk kandungan kadar air tertinggi terdapat pada formula F2, kadar abu tertinggi terdapat pada formula F3, kadar protein tertinggi terdapat pada formula F0, dan kadar kalsium tertinggi terdapat pada formula F3.
4. Formula terpilih berdasarkan uji kesukaan atau hedonik, uji mutu hedonik dan kandungan zat gizi yaitu formula F1 dengan penambahan tepung tulang ikan tuna sebesar 10% atau 20 gram dengan kategori kesukaan menurut panelis ialah suka dan warna produk agak terang, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur renyah.

### 6.2 Saran

1. Produk biskuit tepung daun kelor yang diperkaya dengan tepung tulang ikan tuna kadar air dan abu yang dihasilkan belum memenuhi SNI biskuit, sehingga perlu dilakukan uji selanjutnya dengan memperhatikan suhu dan proses pengolahan yang tepat dan menggunakan bahan yang rendah kadar air agar memiliki daya simpan yang lebih lama.
2. Sebaiknya ditambahkan bahan perisa lain dalam produk biskuit tepung daun kelor yang diperkaya dengan tepung tulang ikan tuna supaya bisa membuat rasa pahit berkurang, dan dapat meningkatkan cita rasa pada biskuit.
3. Diperlukan penelitian lanjutan untuk melakukan intervensi langsung kepada wanita premenopause.

