

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

7.1.1 Substitusi tepung belut memberikan pengaruh terhadap mutu pangan *cookies* berbahan dasar *MOCAF* yaitu :

7.1.1.1 Meningkatkan kadar protein pada *cookies* berdasarkan analisa kadar protein.

7.1.1.2 Meningkatkan mutu protein pada *cookies* berdasarkan perhitungan mutu protein menurut skor asam amino dan *net protein value*.

7.1.1.3 Cemaran mikrobiologi koliform pada *cookies* termasuk dalam batas aman menurut SNI.

7.1.1.4 Meningkatkan tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur dan menurunkan tingkat penerimaan terhadap parameter warna, rasa, dan aroma pada *cookies*.

7.1.2 Perlakuan terbaik substitusi tepung belut berdasarkan mutu pangan *cookies* kadar protein, mutu protein, mikrobiologi, dan organoleptik adalah *cookies* dengan perlakuan P3 dengan sajian 5-9 *cookies* perhari.

7.2 Saran

7.2.1 Untuk dapat menambah dan memperkaya informasi terkait mutu pangan *cookies* lebih dalam dapat disarankan dilakukan uji tambahan untuk mengkaji aspek lain yang belum ada seperti zat gizi

makro selain protein, zat gizi mikro, uji mutu fisik, dan lama masa simpan pada *cookies*.

7.2.2 Untuk memastikan mutu keamanan pangan lebih lengkap pada uji mikrobiologi *cookies* disarankan dilakukan uji tambahan untuk mengetahui jenis cemaran mikrobiologi yang lain seperti ALT (Angka lempeng Total), MPN *e.coli*, pengujian *salmonella sp*, dan pengujian *Staphylococcus aureus*.

7.2.3 Untuk dapat lebih memperdalam mutu organoleptik pada *cookies*, dapat disarankan dilakukan uji tambahan organoleptik menggunakan panelis khusus anak-anak untuk mengetahui daya terima anak-anak.

7.2.4 Pembelian belut bisa dilakukan di balai perikanan yang resmi agar spesies yang akan digunakan dipenelitian dapat lebih terpercaya sumbernya.

