

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Formulasi *cookies* yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah formula 1 dengan formula tepung mocaf dan tepung ikan patin 80%:20%.
2. Produk *cookies* yang paling disukai dari aspek warna dan rasa adalah *cookies* dengan formula 80%:20% (F1). Secara uji statistik tidak terdapat perbedaan yang bermakna pada aspek warna dan rasa.
3. Produk *cookies* yang paling disukai dari aspek aroma adalah *cookies* dengan formula 80%:20% (F1) dan tesktur adalah *cookies* dengan formula 70%:30% (F2). Secara uji statistik aroma tidak terdapat perbedaan yang bermakna sedangkan pada uji statistik tekstur didapatkan adanya perbedaan yang bermakna.
4. Hasil analisis nilai gizi zat makro *cookies* mocaf patin yang dihasilkan menunjukkan hasil yang tidak berbeda jauh dengan nilai gizi zat makro biskuit PMT ibu hamil.

7.2 Saran

1. Perlu adanya pengembangan lebih lanjut terhadap produk ini, dengan cara melakukan kombinasi bahan utama untuk meningkatkan nilai gizi karbohidrat dan zat mikro (Fe).
2. Dilakukan pengujian nilai gizi secara laboratorium terutama pada kadar zat besi (Fe) agar perhitungan nilai gizi yang dihasilkan lebih akurat.