

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Jenis fortifikan FeSO_4 pada pembuatan biskuit mocaf bersuplemen tepung ikan kembung dan tempe menghasilkan produk dengan nilai sesnsori sebagai berikut: warna kuning kecokelatan (2,47); tesktur agak renyah (3,22); agak bau amis (3,41); sedikit bau logam (4,23); *metallic taste* sedikit terasa (3,94); *flavor* agak enak (2,88); dan agak disukai (2,88).
2. Penambahan konsentrasi Fe sebanyak 45 ppm pada pembuatan biskuit mocaf bersuplemen tepung ikan kembung dan tempe menghasilkan produk dengan nilai sesnsori sebagai berikut: warna coklat muda (3,18); tekstur agak renyah (3,44); agak bau amis (3,34); sedikit bau logam (4,06); *metallic taste* sedikit terasa (3,75); *flavor* agak enak (3,13); dan agak disukai (3,08).
3. Biskuit dengan jenis fortifikan FeSO_4 dengan konsentrasi sebanyak 45 ppm merupakan kombinasi perlakuan terbaik yang memiliki karakteristik, sebagai berikut : warna coklat muda (3,31); tekstur renyah (3,5); agak bau amis (3,48); sedikit bau logam (4,15); *metallic taste* sedikit terasa (3,7); *flavor* agak enak (3,16); dan agak disukai (3,1). Adapun karakteristik kimianya, yaitu kadar air 6,00 %bb; kadar abu 0,97 %bk; kadar FFA 1,16 %bk; angka peroksida 9,65 meqO₂/kg; dan kadar zat besi 43,69 ppm.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan biskuit mocaf bersuplemen tepung ikan kembung pada penambahan zat besi dengan dilakukan penentuan bahan kemasan yang tepat agar dapat mempertahankan kualitasnya.