

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies mocaf dengan penambahan tepung tulang ikan tuna dan natrium bikarbonat disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Semakin tinggi penambahan tepung tulang ikan tuna, *cookies* semakin keras, tingkat pengembangan volume semakin rendah, intensitas warna kuning semakin tinggi, kadar kalsium semakin tinggi, dan tingkat kesukaan pada taraf agak disukai. Semakin tinggi penambahan natrium bikarbonat, tingkat kekerasan semakin rendah, tingkat pengembangan volume semakin tinggi, intensitas warna kuning semakin tinggi, namun kadar kalsium tidak berpengaruh serta tingkat kesukaan semakin disukai.
- b. Penambahan tepung tulang ikan tuna 6% dengan natrium bikarbonat 0,5% merupakan *cookies mocaf* perlakuan terbaik dengan tingkat kekerasan 10 kg, tingkat pengembangan volume 36,35%, intensitas warna kuning 19,5, kadar air 4,98% (bb), protein 2,85% (bb), serat kasar 0,28% dan kalsium 4,41% (bk). Tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan pada taraf agak disukai.

B. Saran

1. Penelitian berikutnya sebaiknya menentukan nilai bioavailabilitas kalsium dalam olahan makanan dengan penambahan tepung tulang ikan agar dapat diketahui tingkat penyerapannya dalam tubuh.
2. Penelitian berikutnya sebaiknya menentukan umur simpan optimum *cookies mocaf* dengan penambahan tepung tulang ikan tuna dan natrium bikarbonat.
3. Penelitian berikutnya sebaiknya tepung *mocaf* disubstitusi dengan tepung yang mengandung protein lebih tinggi, sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi persyaratan mutu SNI 2973-2011.