

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Karakteristik produk biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf menghasilkan warna coklat kekuningan, rasa cenderung manis hingga agak manis, dengan aroma yang tidak amis dan tekstur renyah hingga sangat renyah.
2. Hasil uji organoleptik biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf panelis memilih warna yaitu P1 dan P2 sebanyak 15 panelis dengan kategori warna coklat kekuningan, rasa yaitu P3 sebanyak 22 panelis dengan kategori manis, aroma yaitu P1; P2; dan P3 sebanyak 23 panelis dengan kategori tidak amis, dan tekstur yaitu P1 sebanyak 23 panelis dengan kategori renyah.
3. Tingkat kesukaan pada biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf pada parameter warna, rasa, aroma dan tekstur yang tertinggi yaitu warna pada P3 sebanyak 15 panelis dengan kategori suka, rasa pada P3 sebanyak 13 panelis dengan kategori suka dan 12 panelis dengan kategori sangat suka, aroma pada P2 dan P3 sebanyak 13 panelis dengan kategori suka serta 11 panelis dengan kategori sangat suka, dan tekstur pada P3 sebanyak 15 panelis dengan kategori sangat suka.

**B. Saran**

1. Bagi masyarakat yang ingin membuat biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf disarankan menggunakan formulasi P3 (10 : 20 : 70) karena berdasarkan penilaian panelis pada uji organoleptik dan tingkat kesukaan sampel P3 mendapatkan penilaian tertinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan protein dan mengkaji kemiripan produk biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf dengan produk biskuit yang berada di pasaran.