

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Tingkat kesukaan siswa terhadap *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi tepung ikan layang 25 persen diperoleh rata-rata warna 4.09, rata-rata aroma 3.48, rata-rata rasa 3.48, rata-rata tekstur 4.19, *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi 50 persen rata-rata warna 3.96, rata-rata aroma 4, rata-rata rasa 2.83, rata-rata tekstur 4.09 substitusi tepung ikan layang 75 persen rata-rata warna 3.16, rata-rata aroma 3.87, rata-rata rasa 2.87, rata-rata tekstur 3.7.
2. Formula terbaik dalam pembuatan *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi tepung ikan layang sebesar 25 persen dan hasil uji rangking tingkat kesukaan *cookies* dengan total nilai 12 dan 8 diperoleh rata-rata warna 4.09, rata-rata aroma 3.48, rata-rata rasa 3.48, rata-rata tekstur 4.19.
3. Hasil analisis kandungan zat gizi *cookies* tepung ikan layang diperoleh kadar protein 11.6% (bb), kadar karbohidrat 36.2% (bb), kadar lemak 43.9% (bb), kadar air 3.12% (bb) dan kadar abu 1,76% (bb).

#### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menguji daya simpan dan keamanan pangan (aspek mikrobiologi) pada *cookies* tepung ikan layang.
2. Perlu dilakukan penelitian dalam pembuatan *cookies* dari berbagai jenis ikan yang sudah dijadikan tepung sehingga rasa *cookies* lebih bervariasi.