

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan dari penelitian Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Otak-otak Ikan Lele (*Clarias batrahus*) Dengan Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Makanan Tinggi Energi dan Tinggi Protein adalah sebagai berikut:

1. Tingkat kesukaan terhadap tiga formulasi otak-otak ikan dengan substitusi tepung mocaf yang meliputi indikator warna, aroma, rasa dan tekstur yang telah dilakukan pada 33 panelis didapatkan hasil tertinggi atau yang paling banyak disukai yaitu pada formulasi 2 dari rerata total didapatkan nilai 66,4 %.
2. Kandungan energi otak-otak ikan lele dengan substitusi tepung mocaf pada formulasi 2 dalam 100 gr otak-otak memiliki energi sebesar 264,53 kkal, hal ini dapat dikatakan bahwa energi pada otak-otak ikan lele belum memenuhi syarat tinggi energi yaitu sebesar minimal 300 kkal.
3. Kandungan protein otak-otak ikan lele dengan substitusi tepung mocaf pada formulasi 2 dalam 100 gr otak-otak memiliki protein sebesar 9,93 gram, hal ini dapat dikatakan bahwa kandungan gizi otak-otak ikan lele sudah sesuai dengan tinggi protein sebesar minimal protein 10 gram.

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian otak-otak ikan lele dengan substitusi tepung mocaf memiliki kandungan energi yang belum sesuai dengan makanan tinggi energi yaitu sebesar minimal 300 kkal. Oleh karena itu perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai ketertarikan energi pada otak-otak ikan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi mahasiswa terkait produk dengan kandungan energi dan protein yang tinggi untuk memudahkan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Otak-otak ikan lele dengan substitusi tepung mocaf dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan otak-otak dengan kandungan energi dan protein tinggi.