

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan atribut Warna pada cookies ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan F2 dengan konsentrasi natrium bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) 0,5% dan lama perendaman 20 menit.
2. Berdasarkan atribut Aroma pada cookies ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan F2 dengan konsentrasi natrium bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) 0,5% dan lama perendaman 20 menit.
3. Berdasarkan atribut Rasa pada cookies ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan F2 dengan konsentrasi natrium bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) 0,5% dan lama perendaman 20 menit.
4. Berdasarkan atribut Tekstur pada cookies ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan F2 dengan konsentrasi natrium bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) 0,5% dan lama perendaman 20 menit.
5. Berdasarkan rata – rata tingkat kesukaan atribut secara keseluruhan (*Overall*) Cookies ikan cakalang yang paling disukai dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur adalah perlakuan yang terdapat pada perlakuan F2 dengan nilai rata- rata yaitu (3,95).
6. Hasil uji proksimat cookies ikan cakalang pada perlakuan F2 yaitu protein 6,90 gram, lemak 8,90 gram, karbohidrat 25,80 gram, kadar air 4,10%. Dan kadar sulfit < 0,01%
7. Hasil penimbangan ketiga perlakuan F0, F1 dan F2 masing-masing Berat cookies perkeping yaitu 6 gram sedangkan berat cookies 15 keping menghasilkan 100 gram cookies ikan cakalang.



8. Karbohidrat tinggi cocok diberikan pada beberapa pasien salah satunya yaitu dapat diberikan pada pasien penyakit hati yang dimana energi tinggi untuk mencegah pemecahan protein yang diberikan bertahap sesuai dengan kemampuan pasien yaitu 40-454 Kkal/kg BB. Pemberian karbohidrat tinggi pada penyakit hati bertujuan untuk mencegah penurunan berat badan atau meningkatkan berat badan pasien jika berat badan pasien kurang.

B. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian tentang lama perendaman natrium bisulfit dan konsentrasi yang berbeda terhadap cookies ikan cakalang.
2. Diharapkan masyarakat dapat mengonsumsi produk cookies ikan cakalang selain paling disukai produk ini juga memiliki kandungan gizi tinggi khususnya karbohidrat yang baik untuk penyakit hati.