

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap produk biskuit tetelan tuna loin dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan KPI terhadap hasil produk biskuit tetelan ikan tuna loin berpengaruh terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) hal ini karena semakin banyak KPI yang ditambahkan maka akan berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap biskuit yang dihasilkan.
2. Sampel atau produk biskuit yang dihasilkan dari penambahan KPI terhadap karakteristik kimiawi biskuit (kadar air, kadar protein, kadar abu dan asam lemak bebas) memiliki pengaruh dengan penambahan KPI dan menunjukkan bahwa produk biskuit yang dihasilkan sesuai SNI 2973 (2011) dan SNI 2973 (1992).

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pengujian cemaran logam, cemaran mikroba, angka lempeng total dan tentang kemasan berbeda pada produk biskuit tetelan tuna loin.