

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak kulit nanas 25% menghasilkan kualitas tepung MOCAF terbaik meliputi kadar pati, kadar serat, kadar protein, kadar HCN, kadar lemak, kadar abu, aroma, tekstur, dan warna.
2. Lama fermentasi tidak memberikan pengaruh terhadap kualitas tepung MOCAF yang dihasilkan.
3. Terdapat interaksi pada perlakuan penambahan ekstrak kulit nanas dan lama fermentasi terhadap kadar air yang dihasilkan pada tepung MOCAF modifikasi.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengembangan penelitian tentang penambahan nutrisi pada tepung *MOCAF* modifikasi dengan menggunakan sumber nutrisi lain yang mudah didapatkan dan diaplikasikan.