

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul Pengembangan Biskuit Substitusi Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Camilan Tinggi Serat untuk Penderita Diabetes Melitus dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (substitusi 25% tepung kulit singkong), F2 (substitusi 30% tepung kulit singkong), dan F3 (substitusi 35% tepung kulit singkong) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik biskuit substitusi tepung kulit singkong dan labu kuning diperoleh bahwa F1 lebih disukai panelis dengan warna agak terang, aroma agak harum, rasa agak gurih, dan tekstur agak renyah.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh F1 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kandungan air, abu, protein, karbohidrat, dan serat terendah dibandingkan F2 dan F3 (diluar formula kontrol (F0)) serta memiliki kandungan lemak dan beta-karoten tertinggi dibandingkan F2 dan F3 (diluar formula kontrol (F0)).
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan kandungan gizinya sehingga didapatkan F1 yaitu substitusi 25% tepung kulit singkong sebagai formula terbaik.

6.2 Saran

1. Memperluas jangkauan dalam pencarian panelis sesuai dengan syarat untuk menjadi panelis dalam melakukan uji organoleptik.
2. Membuat cetakan biskuit yang lebih tipis agar kadar air sesuai dengan syarat pada SNI 01-2973-2011 yaitu maksimal 5%.
3. Memperhatikan waktu dan suhu pengeringan sehingga karakteristik tepung yang dihasilkan (tepung kulit singkong dan tepung labu kuning) baik dari warna, tekstur, rasa, dan aroma agar menciptakan produk yang sesuai dengan karakteristiknya.
4. Melakukan perbaikan-perbaikan pada formulasi berkaitan dengan kandungan zat gizi makro agar sesuai dengan kebutuhan sebagai makanan camilan.
5. Melakukan uji kandungan gizi spesifik dilakukan di laboratorium yang sudah berpengalaman dalam melakukan uji kandungan gizi spesifik tersebut.
6. Melakukan pengendalian kontrol proses pada saat pembuatan produk agar kandungan zat gizi yang rentan terjadi penurunan disebabkan oleh oksigen, panas, dan cahaya tidak mengalami penurunan.

