

BAB VI: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan biskuit dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dan tepung bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) sebagai alternatif cemilan sehat bagi pencegahan hipertensi, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji proksimat pada biskuit dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung bunga telang untuk kadar air tertinggi F3 sebesar 11,73%, kadar abu tertinggi F3 sebesar 1,385%, kadar protein tertinggi F1 sebesar 14,575%, kadar lemak tertinggi F2 sebesar 10,735%, dan kadar karbohidrat tertinggi sebesar F0 65,035%.
2. Hasil kandungan flavonoid pada biskuit dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung bunga telang untuk kadar flavonoid tertinggi F3 sebesar 594,495 mg QE/100gr dan kadar flavonoid terendah pada F1 sebesar 60,61 mg QE/100gr.
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 (substitusi tepung kacang hijau 72,5% atau 145g dan tepung bunga telang yaitu 2,5% atau 5 g) merupakan formulasi yang paling disukai oleh panelis dengan warna agak terang, rasa agak manis, tekstur agak renyah, dan aroma agak harum.
4. Formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan kandungan zat gizi adalah F1 dengan (substitusi tepung kacang hijau 72,5% atau 145g dan tepung bunga telang yaitu 2,5% atau 5 g) dengan kandungan zat gizi yaitu kadar air 9,73%, kadar abu 1,07%, kadar protein 14,575%, kadar lemak 9,67% kadar karbohidrat 64,955% dan kadar flavonoid 399,96 mg.

6.2 Saran

1. Produk terpilih biskuit dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung bunga telang memiliki kadar air dan kadar karbohidrat belum memenuhi syarat SNI 2973:2011 dan SNI 2973:1992 yang dijadikan sebagai rujukan sehingga perlu dilakukan modifikasi dan percobaan lebih lanjut untuk menciptakan produk sesuai dengan syarat yang ditentukan.
2. Sebaiknya dilakukan uji lanjutan dengan melakukan intervensi langsung biskuit substitusi tepung kacang hijau dan tepung bunga telang kepada masyarakat untuk mengetahui dampak positif produk.

