

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan mengenai variasi proporsi bubuk kelapa dan tepung kacang kedelai terhadap karakteristik biskuit dari pisang kepok hijau, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Perbandingan bubuk kelapa dan tepung kacang kedelai yang digunakan pada biskuit memberikan pengaruh nyata kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, uji kekerasan, uji daya serap, uji organoleptik warna, organoleptik rasa, organoleptik aroma, dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik biskuit yang dihasilkan adalah biskuit perlakuan C (7,5 g bubuk kelapa: 17,5 g tepung kedelai dengan kadar air 4,91%, kadar abu 2,77%, kadar abu tak larut asam 0,03%, kadar lemak 13,66%, kadar protein 12,90%, kadar karbohidrat 65,75%, dan serat kasar 1,49%, nilai kekerasan 9,61 N/cm², daya serap air 14,75%, warna dengan nilai °Hue 67,65, aktivitas antioksidan 22,51 dalam 1000 ppm, organoleptik warna 4,08 (suka), organoleptik aroma 3,76 (suka), organoleptik rasa 4,04 (suka), dan organoleptik tekstur 3,36 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian terhadap umur simpan pada produk biskuit.