

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Biskuit tepung daun bayam dilakukan dengan 3 formulasi, terdiri dari F1, F2, dan F3. Perbedaan dari masing-masing formulasi ini adalah dari pemberian tepung daun bayam. Pada F1 pemberian tepung daun bayam sebanyak 15 g, F2 sebanyak 30 g dan F3 sebanyak 45 g.
2. Hasil rata-rata uji organoleptik pada masing-masing formula biskuit tepung daun bayam adalah F1 sebanyak 4,95 kategori agak suka, sedangkan pada F2 sebanyak 4,84 kategori agak suka dan F3 sebanyak 4,1 kategori biasa. Pada analisis proksimat dari masing-masing formula adalah kandungan zat besi yang tertinggi terdapat pada F3 sebanyak 13,35%, protein tertinggi terdapat pada F1 sebanyak 8,31%, kandungan air terendah terdapat pada F2 sebanyak 8,19 %, dan kandungan abu yang tertinggi terdapat pada F3 sebanyak 2,09%
3. Cara pemilihan formulasi terbaik ialah dengan melihat kesukaan panelis terhadap uji organoleptik biskuit tepung daun bayam diantaranya dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur kemudian dibandingkan dengan analisis proksimat. Uji organoleptik dengan penambahan tepung daun bayam pada F1 sebanyak 15 g lebih disukai panelis, dikarenakan warna biskuit terang, aroma yang harum, rasa manis, dan tekstur yang sedang. Biskuit yang terpilih memiliki kandungan gizi yang cukup sebagai pangan darurat kepada kelompok sasaran.

6.2 Saran

Adapun pengkajian lebih lanjut pada biskuit tepung daun bayam ini adalah penambahan bahan lain untuk meningkatkan cita rasa (*after taste*) dan warna pada produk agar lebih menarik, dan suhu saat pengovenan yang digunakan juga harus dikaji agar produk lebih renyah. Selain itu, aspek keamanan pangan produk terkait daya simpan dan analisis mikrobiologi juga perlu dianalisis lebih lanjut untuk mendukung keamanan produk. Uji efektifitas pada bagian produk yang telah dikembangkan diuji pada kelompok sasaran untuk melihat daya terima dan efek intervensi terhadap perbaikan status gizi kelompok sasaran.

