

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara perlakuan sukralosa dan sirup fruktosa, masing-masing perlakuan berpengaruh nyata terhadap parameter daya patah, indeks glikemik dan beban glikemik, namun tidak terdapat interaksi terhadap parameter rendemen, kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat dan nilai kalori biskuit
2. Biskuit dari tepung *mocaf* dan pedada dengan perlakuan konsentrasi sukralosa 0,03% dan sirup fruktosa 3,00% merupakan perlakuan terbaik dengan rendemen 89,07%, kadar air 3,96%, kadar abu 2,16%, kadar protein 4,03%, kadar lemak 7,21%, kadar karbohidrat 82,94%, kadar pati 64,64%, daya patah 5,31 N, nilai kalori 411,56 Kkal, indeks glikemik 23,44 dan beban glikemik 4,28. Uji organoleptik aroma dengan skor 3,50 (suka), rasa 3,33 (agak suka), warna 3,70 (suka) dan tekstur 2,93 (agak suka)

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan bahan yang tinggi protein untuk meningkatkan protein pada biskuit.