

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Formulasi tepung ubi jalar ungu, garut, kedelai hitam dan penambahan tepung *chia seed* berpengaruh yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar serat kasar, daya patah biskuit, jumlah kalori.
2. Hasil analisa perlakuan terbaik yaitu pada biskuit F9 dengan formulasi tepung ubi jalar ungu 40%, tepung garut 30%, tepung kedelai hitam 15% dan penambahan tepung *chia seed* 15% didapatkan kadar air 3,72%; kadar abu 0,05%; kadar protein 11,46%; kadar karbohidrat 64,01%; kadar lemak 20,77%; kadar serat kasar 29,95%; daya patah 16N; jumlah kalori 488,71 kkal, serta hedonik warna 2,84 (tidak suka); aroma 2,64 (tidak suka); rasa 4,36 (suka); tekstur 4,36 (suka).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar pati, aktivitas antioksidan, serta masa simpan produk untuk mengetahui umur simpan produk biskuit.
2. Pengujian aktivitas antioksidan dapat menggunakan metode lain yang lebih representatif.