

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Biskuit dengan perlakuan proporsi tepung umbi garut, tepung sorgum, tepung kacang merah, dan tepung bekatul terdapat pengaruh yang nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat *by difference*, kadar pati, kadar amilosa, kadar amilopektin, dan daya patah.
2. Hasil perlakuan terbaik berdasarkan parameter kimia dan organoleptik adalah produk biskuit F3 yang didapatkan kadar air 4.49%, kadar abu 2.81%, kadar lemak 14.53%, kadar protein 8.36%, kadar karbohidrat *by difference* 69.81%, kadar pati 33.30%, kadar amilosa 9.22%, kadar amilopektin 24.08%, daya patah 22.3N, kadar asam lemak bebas 0.75%, serat pangan 10.82%, indeks glikemik 41,76 (rendah), dan beban glikemik 20,53 (tinggi). Uji organoleptik warna dengan rata-rata nilai 3,65 (netral), aroma dengan rata-rata nilai 3,25 (netral), rasa dengan rata-rata nilai 4,25 (suka), tekstur dengan rata-rata nilai 4,00 (suka).

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada formulasi biskuit yang bukan perlakuan terbaik agar mengetahui pengaruhnya terhadap nilai indeks glikemik dari produk biskuit dengan macam-macam proporsi yang lebih variatif, *ethical clearance*, serat pangan bahan baku, kadar amilosa dan amilopektin bahan baku, hasil analisa menggunakan *dry basis* serta dilakukan penelitian tentang umur simpan biskuit.