

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan proporsi tepung dan penambahan putih telur memberikan interaksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein dan aktivitas antioksidan, namun tidak berinteraksi nyata terhadap kadar karbohidrat, lemak, dan nilai daya patah. Perlakuan proporsi tepung dan penambahan putih telur memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, karbohidrat, aktivitas antioksidan dan nilai daya patah. Penambahan putih telur tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, namun perlakuan proporsi tepung memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak biskuit.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah pada proporsi TJP dan TKM (75:25) dengan penambahan putih telur 30% yang menghasilkan biskuit dengan komposisi kadar air 4,82%, kadar abu 3,36%, kadar lemak 16,74%, kadar protein 11,49%, kadar karbohidrat 63,56%, nilai daya patah 8,1 N, aktivitas antioksidan 88,626%, dan hasil uji organoleptik warna 3,4 (netral); aroma 3,3 (netral); rasa 3,3 (netral); tekstur 3,6 (netral).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dianalisis umur simpan biskuit tepung jagung pra-gelatinisasi dan tepung kacang merah dengan penambahan putih telur. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas sensoris pada biskuit.