

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Kualitas biskuit dengan proporsi tepung umbi garut dan tepung pisang serta penambahan jenis tepung ikan berdasarkan uji fisikokimia, dan organoleptiknya tidak semuanya memenuhi syarat mutu biskuit menurut SNI 01-2973-2011, tiap-tiap perlakuan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat dan daya patah. Namun, tiap perlakuan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar pati biskuit.
2. Perlakuan terbaik didapatkan pada biskuit dengan proporsi tepung umbi garut:tepung pisang (50;50) dengan penambahan 10% tepung ikan gabus, dengan nilai kadar air 3,010%, kadar abu 2,94%, kadar lemak 21,15%, kadar protein 11,45%, kadar karbohidrat 59,69%, kadar serat kasar 5,610%, daya patah 8,45%, dan kadar pati 35,15%. Kualitas biskuit terbaik diuji lanjut untuk mengetahui kandungan mineral berupa Fe, Zn, dan Ca. yang masing-masing bernilai 78,94 ppm, 18,92 ppm, dan 0,23% dengan nilai cerna protein sebesar 59.95%, dan jumlah kalori empiris 495,43 kkal.

B. Saran

Melakukan pengkajian lebih lanjut pada formulasi biskuit agar menghasilkan biskuit dengan nilai cerna protein tinggi.