

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Formulasi Tepung beras merah termodifikasi, pisang raja termodifikasi, dan tepung millet berpengaruh nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, jumlah kalori.
2. Hasil Analisa perlakuan terbaik yaitu pada biskuit F2 dengan formulasi tepung beras merah termodifikasi 50%, tepung pisang raja termodifikasi 40% dan tepung millet 10% didapatkan kadar air 3,75%; kadar abu 1,41%; kadar lemak 20,07%; kadar protein 23,31%; kadar karbohidrat 51,46%; kadar serat kasar 1,52%; kadar pati 35,74%; jumlah kalori 485,3 kal/gr, Analisa daya patah 14,85N; serta uji skoring warna 2,33; aroma 3,44; rasa 3,16; tekstur 2,28.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai Pati Resisten, asam lemak bebas, serta masa simpan produk untuk mengetahui umur simpan produk biskuit.
2. Pengujian kadar pati dapat menggunakan metode lain yang lebih representatif.