

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Optimasi perlakuan konsentrasi sukralosa dan sirup fruktosa menggunakan *Response Surface Methodology* menghasilkan solusi optimal dengan nilai *desirability* 0,624 yaitu sukralosa 0,031% dan sirup fruktosa 4,07% dengan respon A_w 0,51; daya patah 7,63 N; total gula 3,687%; nilai kecerahan (L^*) 64,2; nilai kemerahan (a^*) 5,42; nilai kekuningan (b^*) 16,65.
2. Biskuit pedada mocaf perlakuan optimal dilakukan analisa fisikokimia menghasilkan nilai A_w 0,51; daya patah 7,63 N; total gula 3,687%; nilai L^* 64,2; nilai a^* 5,42; nilai b^* 16,65; kadar pati 72,14%; kadar serat pangan 14,75%; kadar air 4,495%; kadar abu 2,34%; kadar protein 4,94%; kadar lemak 22,32%, kadar karbohidrat 65,905%, dan indeks glikemik sebesar 45,33 tergolong nilai indeks glikemik rendah karena <55.

B. Saran

Hasil penelitian ini memiliki nilai *desirability* 62,4% dengan persentase kemungkinan *error* yang dapat terjadi cukup tinggi yaitu 37,6%. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pemilihan respon pada biskuit pedada mocaf.