

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perlakuan bubuk daun stevia dan sirup fruktosa tidak berpengaruh terhadap parameter rendemen, kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat.
2. Berdasarkan analisis terbaik pada pembuatan biskuit pedada-*mocaf* dengan perlakuan bubuk daun stevia dan sirup fruktosa didasarkan perlakuan terbaik dengan konsentrasi bubuk daun stevia 1,5% dan penambahan fruktosa sebesar 10 % rendemen 81,545%, kadar air 3,318%, kadar abu 2,130, kadar lemak 9,940, kadar protein 10,278%, karbohidrat 74,334, *hardness* 4,338 N. Dengan karakteristik organoleptik rasa 3,08 (agak suka), warna 3,80 (suka), aroma 3,68 (suka) dan tekstur 4,56 (sangat suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh bubuk daun stevia dan sirup fruktosa terhadap indeks glikemik biscuit *mocaf*-pedada.